

Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ
«Алтайская академия гостеприимства»
_____ С.В. Ездин

«_____» _____ 2025 г.

М.П.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Квалификации: Повар ↔ кондитер

Нормативный срок обучения:
на базе основного общего образования – 2 год 10 месяцев

Барнаул 2025

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Начальник службы школьного
питания АО «КШП-Глобус»

_____ О.В.Герг

«_____» _____ 2025 г.

М.П.

Основная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569.

Организация-разработчик: КГБПОУ СПО «Алтайская академия гостеприимства»

Разработчики:

Торопова Ю.В., заведующий дневным отделением;

Михайлова Т.В., заведующий ПЦК индустрии питания;

Романас А.А., старший мастер;

Программа принята на заседании Педагогического совета КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», протокол от __.__.20__ №__

Программа рассмотрена и одобрена на заседаниях предметных цикловых комиссий:

- индустрии питания, протокол от 17.04.2025 № 9;
- иностранных языков, протокол от 17.04.2025 № 9;
- товароведения, протокол от от 17.04.2025 № 9;
- физической культуры, протокол от 17.04.2025 № 9;
- естествознания, протокол от 17.04.2025 № 9;
- управления и предпринимательства, протокол от 17.04.2025 № 9.

Структура основной образовательной программы

1	Общие положения		Стр.
	1.1	Основная образовательная программа	5
	1.2	Нормативные документы для разработки ООП	5
	1.3	Перечень сокращений, используемых в тексте ООП	7
2	Общая характеристика образовательной программы		7
	2.1	Освоение программы лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами	8
3	Характеристика профессиональной деятельности выпускника		9
	3.1	Область профессиональной деятельности выпускников	9
	3.2	Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	9
4	Планируемые результаты освоения образовательной программы		10
	4.1	Общие компетенции	10
	4.2	Профессиональные компетенции	12
5	Структура образовательной программы		86
	5.1	Учебный план	86
	5.2	Календарный учебный график	102
	5.3	Календарный план воспитательной работы	104
	5.4	План внеурочной деятельности	109
	5.5	Матрица соответствия компетенций учебным предметам/дисциплинам/ МДК	113
	5.6	Рабочие программы предметов/дисциплин	119
	5.6.1	ОП.01 Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	119
	5.6.2	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	132
	5.6.3	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	142
	5.6.4	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	157
	5.6.5	ОП.05 Основы калькуляции и учета	165
	5.6.6	ОП.06 Охрана труда	176
	5.6.7	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	190
	5.6.8	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	202
	5.6.9	ОП.09 Физическая культура / Адаптированная физическая культура	211
	5.6.10	ОП.10 Основы финансовой грамотности	224
	5.6.11	ОП.11 Основы предпринимательской деятельности	241
	5.7	Рабочие программы профессиональных модулей	249
	5.7.1	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	249
	5.7.2	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	270

	5.7.3	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	301
	5.7.4	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	323
	5.7.5	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	343
	5.8	Программы практики (учебной, производственной)	367
	5.8.1	УП.01 Учебная практика	367
	5.8.2	ПП.01 Производственная практика	375
	5.8.3	УП.02 Учебная практика	381
	5.8.4	ПП.02 Производственная практика	390
	5.8.5	УП.03 Учебная практика	403
	5.8.6	ПП.03 Производственная практика	415
	5.8.7	УП.04 Учебная практика	423
	5.8.8	ПП.04 Производственная практика	439
	5.8.9	УП.05 Учебная практика	456
	5.8.10	ПП.05 Производственная практика	468
	5.9	Требования к организации практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	480
	5.10	Организация Государственной итоговой аттестации выпускников	481
	5.10.1	Программа государственной итоговой аттестации	481
	5.10.2	Организация Государственной итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья	499
6	Условия реализации образовательной программы		500
	6.1	Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	500
	6.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	530
	6.3	Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	546
	6.4	Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы	577
7	Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе		577
8	Программа воспитания		579
9	Программа коррекционной работы		608
10	Разработчики основной образовательной программы		617

Раздел 1. Общие положения

1.1 Образовательная программа

Настоящая образовательная программа (далее ОП) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 08.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

ОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

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

Образовательная программа, реализуемая на базе среднего общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер и настоящей ОП СПО.

1.2 Нормативные документы для разработки ОП

Нормативную основу разработки ОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляют:

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

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

- Приказ Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29 октября 2013 г. n 1199 "об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего

профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

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

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

– Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 06.09.2015, № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015, № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

– Письмо Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

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

– Письмо Минпросвещения России от 14.06.2024 № 05-1971 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»);

– Устав краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства», утвержденный приказом Министерства образования и науки Алтайского края;

– Положение по формированию образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о порядке, регламентирующем проведение государственной итоговой аттестации, завершающей освоение образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Изменения в положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОП – образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ОП - общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы среднего профессионального образования: Повар ↔ кондитер

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная.

Объем получения среднего профессионального образования на базе среднего общего образования: **2952** часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 1 год 10 месяцев.

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Во взаимодействии с преподавателем	39	1068
Самостоятельная работа		144
Консультации		44
Промежуточная аттестация		148
Учебная практика	19	684
Производственная практика	23	828
Государственная итоговая аттестация	1	36
Каникулярное время	13	-
Итого:	95	2952

2.1 Освоение программы лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами

Обучение инвалидов и обучающихся с ОВЗ в Алтайской академии гостеприимства определяется общей для всех обучающихся образовательной программой и организовано совместно с другими обучающимися.

По заявлению обучающийся-инвалид или обучающийся с ОВЗ может быть переведен на индивидуальный учебный план или адаптированную образовательную программу. Заявление должно быть подано до 01 февраля, к нему должны прилагаться результаты медико-социальной экспертизы, индивидуальная программа реабилитации, заключение психолого-медико-педагогической комиссии и рекомендации социального педагога академии по организации образовательного процесса для обучающегося-инвалида (ребенка-инвалида) или обучающегося с ОВЗ.

Срок получения среднего профессионального образования (СПО) при обучении по индивидуальному учебному плану для обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ может быть при необходимости увеличен, по профессиям СПО не более чем на 6 месяцев, по специальностям СПО – не более чем на 10 месяцев. Обучение обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется в Алтайской академии гостеприимства с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. Исходя из психофизического развития и состояния здоровья обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах. В отдельных случаях обучение осуществляется индивидуально, а также с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Преподаватели и мастера производственного обучения, учебные курсы которых требуют от обучающегося выполнения определенных специфических действий и представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для обучающегося, испытывающих трудности с передвижением или речью, учитывают эти особенности и предлагают обучающимся-инвалидам и обучающимся с ОВЗ альтернативные методы закрепления изучаемого материала. Для преподавательского состава Алтайской академии гостеприимства организуются занятия в рамках повышения квалификации, в том числе по программам, направленным на получение знаний о

психофизиологических особенностях обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ, специфике приема-передачи учебной информации, применению специальных технических средств обучения с учетом различных нозологий. Для обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ в Алтайской академии гостеприимства при необходимости устанавливается особый порядок освоения учебной дисциплины Физическая культура. При наличии рекомендаций медико-социальной экспертизы по организации специальных занятий, направленных на развитие, укрепление и поддержание здоровья преподавателями учебной дисциплины Физическая культура разрабатывается на основании соблюдения принципов здоровьесбережения отдельный комплекс по адаптивной физической культуре. Эти занятия могут проводиться как в Алтайской академии гостеприимства, так в организациях на основе договоров о сетевом взаимодействии.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		Повар ↔ кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессио-	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования

	нальной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умения: описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической под-	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии

	готовленности.	Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производствен-

		ный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности Знания: – требования охраны труда, пожар-

		ной 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; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки

		качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Практический опыт в: – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика Умения: – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; Знания: – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хране-

		нии; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формирования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Практический опыт в: – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья различного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формировать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабри-

		катов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; - правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Практический опыт в: - приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;

		- ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; - владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; - нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов

		при приготовлении полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, про-

		изводственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственно-

		го инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Практический опыт в: - подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		- использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; - порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; - охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; - температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения

		и подачи кулинарной продукции; - техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; - требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; - правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления супов; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продук-

		ты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического

		питания; - температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; - техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи супов; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: - приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления супов; - выбирать, применять, комбиниро-

		вать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить лезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;

		- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; - техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи супов; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт в: - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: - подбирать в соответствии с техно-

		логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; - определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:

		- замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; - определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и

		гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных

		особенностей - методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила разогревания, - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами,

		при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Практический опыт в: - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) - определять степень готовности

		блюды из яиц; доводить до вкуса; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; - определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; - проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рациональ-

		ного использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

		- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости; - техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт в: - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;

		- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих

		блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных - ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, - температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

		- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила разогревания, - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практический опыт в: - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

		- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика различного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпалках, на вертеле над огнем, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и

		без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней

		птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных

		продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных мате-

		риалов
		Умения: - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

		- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения

		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; - правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Практический опыт в: - приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез;

		- корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; - рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять степень готовности соусов; - проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;

		- ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; - температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов - техника порционирования, варианты подачи соусов; - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - хранения готовых соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Практический опыт: - приготовления, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные про-

		дукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов; - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; - проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи салатов; - хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

		- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; - правила хранения салатов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление,	Практический опыт в: - приготовлении, творческом

	творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: - подбирать в соответствии с рассчитывать стоимость; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в технологических требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов;

		- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; -вырезать украшения з овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; - проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; -хранить бутерброды, холодные закуски - с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		- методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила хранения, требования к безопасности - хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке

	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт в: - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного

		ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортиро-

		вания - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для по-

		дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Практический опыт в: - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

		- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, за-

		кусочек из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закусочки из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закусочки из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - органолептические способы определения готовности;

		- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ас-	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков раз-	Практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовке к использованию обра-

сортимента	нообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ботанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полу-

		фабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десер-

		тов, напитков - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;

		запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; -охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов Знания: - ассортимент, характеристика, пра-

		вила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности от-

		дельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональ-

		ных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт в: - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного сосед-

		ства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; -подготавливать пряности для напитков; -определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по без-

		опасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи холодных напитков; - хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе регио-

		нальных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт в: - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке;

		- обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих напитков; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом

		типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; - правила расчета с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Умения: - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; - соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

		весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ в кондитерском цехе; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

		- способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практический опыт в: - приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные про-

		дукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; - хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов Знания: - ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных

		продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства - требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Практический опыт в: - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать арома-

		тические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба - рассчитывать стоимость, вести

		расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания: - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

		- правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт в: - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;

		- проводить оформление мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания: - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; - органолептические способы опре-

		деления готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Практический опыт: - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;

		- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания: - ассортимент, характеристика, пра-

		вила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, объем образовательной программы, учебная нагрузка во взаимодействии с педагогом и самостоятельная работа, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям

5.1.1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайская академия гостеприимства» разработан на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказа Минобрнауки России от 9.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

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

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

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

- Приказа Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»;

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер»;

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 N 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 «Пекарь»;

- Письма Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»

- Положения по формированию образовательной программы, утвержденного приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положения о порядке, регламентирующем проведение государственной итоговой аттестации, завершающей освоение образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденного приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

Учебный процесс для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер работ начинается 1-го сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

Продолжительность учебной недели 6 дней. Объем учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю, включая объем обязательной учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем и объем самостоятельной учебной нагрузки. Объем обязательной учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем не превышает 32 академических часа в неделю, объем самостоятельной учебной нагрузки не превышает 4 академических часов в неделю и 6 академических часов в день. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, уроки группируются парами.

Различные формы аудиторных занятий (уроки, семинары, зачеты, конференции и т.д.), групповые занятия, самостоятельная подготовка, учебная и производственная практика обеспечивают овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями в соответствии с требованиями профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Теоретические и практические занятия носят практико-ориентированный характер. При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы. Занятия проводятся в учебных кабинетах и лабораториях, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Для организации самостоятельной работы созданы условия в читальном зале библиотеки и 3-ех кабинетах информатики с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к практическим и семинарским занятиям.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплин осуществляются педагогом в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий, проектов, исследований. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения (в том числе с применением компьютерных технологий) позволяют проверять не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений. Применяется традиционная оценка знаний и умений по 5-балльной шкале. Педагоги по согласованию с методическими объединениями имеют возможность разработать и применять рейтинговую или накопительную систему оценивания по учебной дисциплине, МДК или профессиональному модулю в целом.

Консультации для обучающихся предусматриваются из времени, отводимого на дисциплину:

- групповые – по 4 часа на одну группу перед экзаменом в период проведения промежуточной аттестации;

– индивидуальные устные – в течение учебного года, согласно графику.

Практика является обязательным разделом ППКРС, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Прохождение учебной и производственной практики на профильных предприятиях реализуется в форме практической подготовки.

Учебная практика и производственная практика реализуются концентрированно в несколько периодов в рамках модулей по семестрам, по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Объем часов учебной практики составляет 19 недель (684 часа), объем производственной практики составляет 23 недели (828 часа), что составляет 61,81 % (более 25%) от часов профессионального учебного цикла.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Такая форма позволяет более прочно закрепить теоретические знания и практические умения, и в ходе выполнения основных видов деятельности на практике получить практический опыт по осваиваемым компетенциям.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

Трудоемкость учебной и производственной практики по профессиональным модулям и по семестрам:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

УП.01-72 часа (1 семестр);

ПП.01-108 часа (1 семестр);

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

УП.02 – 72 часов (1 семестр) и 108 часов (2 семестр);

ПП.02 – 216 часов (2 семестры);

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

УП.03 – 108 часа (2 семестр);

ПП.03 – 144 часов (2 семестр);

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

УП.04 – 144 часа (3 семестр);

ПП.04 – 144 часа (4 семестр);

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

УП.05 – 180 часов (3 семестр);

ПП.05 – 216 часов (4 семестр).

Объем учебной нагрузки для:

-учебной практики – 19 нед. x 36час =684 часов.

-производственной практики – 23нед. x 36 час = 828 часов.

Всего на учебную практику и производственную практику отводится 1512 час. (42 недели).

Аттестация по итогам учебной и производственной практики – дифференцированный зачет проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организациях. При достижении достаточного уровня знаний, умений и навыков, учащиеся приступают к непосредственной работе в организациях, с которыми заключены соответствующие договоры.

Объем самостоятельной работы составляет не более 20% образовательной нагрузки. Самостоятельная работа предусмотрена при изучении общепрофессионального и профессионального циклов и входит в общий объем образовательной программы.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин проводятся дифференцированные зачеты (ДЗ), зачеты (З) и экзамены (Э), экзамены по модулю (Эм).

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины, МДК. Промежуточная аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета за счет часов, отведенных на проведение практики (учебной и производственной практики).

Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю (Эм) включается в количество экзаменов.

Количество зачетов – не более 10, количество экзаменов – не более 8 в год. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. Проведение экзаменов по дисциплинам и МДК предусмотрено по мере завершения их изучения.

Условием допуска к экзамену по профессиональному модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик: учебной практики и производственной практики.

Учебным планом профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрено проведение промежуточной аттестации по окончании завершения изучения дисциплин и междисциплинарных курсов.

При освоении программ профессиональных модулей по программе СПО по

профессии 43.01.09 Повар, кондитер в последнем семестре изучения, формой итоговой аттестации по модулю является экзамен по профессиональному модулю, который представляет собой практико-ориентированную оценку результатов обучения. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного основного вида деятельности и сформированность у него общих и профессиональных компетенций, к результатам освоения образовательной программы федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Итогом проверки является оценка по освоенному виду деятельности.

В соответствии с п. 2.5, п. 2.6 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для обучающихся при формировании образовательной программы в учебный план, в рамках изучения общепрофессионального цикла предусматривается освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

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

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

При формировании образовательной программы образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Время, отводимое на самостоятельную учебную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии с преподавателем, но входит в объем часов учебного плана и за весь период обучения составляет 144 часа (4 часа в неделю). Порядок организации самостоятельной учебной работы утвержден директором КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

Государственная итоговая аттестация профессии 43.01.09 Повар, кондитер выполняется в виде демонстрационного экзамена с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов СПО с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Объем часов, отводимых на проведение государственной итоговой аттестации в учебном плане профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет 36 часов (1 неделя).

5.1. 2Формирование структуры ОП с учетом вариативной части

Учебный план профессии 43.01.09 Повар, кондитер сформирован в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Методическими рекомендациями по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по макету ТОП-50 и включает обязательную часть и вариативную часть программы.

Учебное время в количестве 2952 часов (2808 часа во взаимодействии с преподавателем) распределено следующим образом

- обязательная часть – 2340 часов;
- вариативная часть – 612 часа.

Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям сделано с учетом требований работодателя в целях формирования общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Учебные дисциплины и профессиональные модули (в т. ч. МДК в их составе):

Индекс	Наименование дисциплин	Обязательная часть	Вариативная часть	Всего
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	2340	612	2952
ОП	Общепрофессиональный цикл	324	146	470
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	36	18	54
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	18	54
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	26	62
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	12	48
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32		32
ОП.06	Охрана труда	36		36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36		36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36		36
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	40		40
ОП.10	Основы финансовой грамотности	0	36	36
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	0	36	36
ПЦ	Профессиональный цикл	1980	466	2446
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	280	56	336

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	52		52
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	20	92
УП.01	Учебная практика	72		72
ПП.01	Производственная практика	72	36	108
ПМ.01Эм	Экзамен по модулю	12		12
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	592	20	612
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	44	6	50
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	140	14	156
УП.02	Учебная практика	180		180
ПП.02	Производственная практика	216		216
ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю	12		12
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	336	80	416
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36		36
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	108	8	116
УП.03	Учебная практика	72	36	108
ПП.03	Производственная практика	108	36	144
ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю	12		12
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	252	192	444
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32		32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	76	36	112
УП.04	Учебная практика	72	72	144

ПП.04	Производственная практика	72	72	144
ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю		12	12
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	118	638
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	12	44
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	58	186
УП.05.	Учебная практика	144	36	180
ПП.05	Производственная практика	216		216
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю		12	12
	Государственная итоговая аттестация	36		36
Итого		2340	612	2952

Данное распределение часов предусмотрено значимостью изучения вышеуказанных дисциплин для подготовки обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Введение дополнительных дисциплин и увеличение количества часов на дисциплины, МДК, практикам направлено на удовлетворение личностных склонностей обучающихся и обеспечение конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда, требованиями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения.

За счет вариативной части введены 2 дисциплины общепрофессионального цикла и увеличены часы на общепрофессиональный цикл и профессиональные модули, в том числе на МДК, учебную и производственную практику.

– **ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины – 146 часов, из них на:**

ОП.01 Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены - 18 часов;

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров - 18 часов;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места - 26 часов;

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности - 12 часов;

ОП.10 Основы финансовой грамотности - 36 часов;

ОП.11 Основы предпринимательской деятельности - 36 часов;

– **ПМ.00 Профессиональные модули - 466 часов из них на:**

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 56 часов;

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 20 часов;

ПП.01 Производственная практика - 36 часов;

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 20 часов;

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 6 часов;

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 14 часов;

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 80 часов;

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 8 часов;

УП.03 Учебная практика - 36 часов;

ПП.03 Производственная практика - 36 часов;

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 192 часа;

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 36 часов;

УП.04 Учебная практика - 72 часа;

ПП.04 Производственная практика - 72 часа;

ПМ.04.Эм Экзамен по модулю - 12 часов;

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 118 часов;

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 12 часа;

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 58 часов;

УП.05 Учебная практика - 36 часов.

Итого: 612 часа из них на практическое обучение - 252 часа.

Предложенное распределение вариативной части циклов ППКРС дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностей продолжения образования.

5.1.3 Формы проведения консультаций

В общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий: теоретическое обучение, практическое занятие; практикам учебной и производственной; консультации, промежуточная аттестация.

Консультации во взаимодействии с преподавателем предусмотрены по дисциплинам и междисциплинарным курсом, по которым предусмотрены экзамены. Так же могут быть предусмотрены групповые, индивидуальные, письменные и устные консультации. Данные консультации проводятся во внеурочное время.

Обучающиеся посещают консультации добровольно, согласно потребностям посещения консультации по дисциплине и междисциплинарному курсу.

5.1.4 Формы проведения промежуточной аттестации

Контроль выполнения требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих по макету ТОП-50 и установления соответствия качества подготовки обучающихся, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен, экзамен по модулю, защита отчетов по практике. Количество зачётов и экзаменов по курсам и полугодиям не превышает установленные нормы (не более 8 экзаменов и не более 10 зачетов в год).

Промежуточная аттестация позволяет оценить результаты учебной деятельности обучающихся за семестры и учебный год. Основными формами промежуточной аттестации являются зачёты и дифференцированные зачёты по отдельным дисциплинам и междисциплинарным курсам, экзамены по дисциплинам и междисциплинарным курсам, экзамены по профессиональным модулям. Зачеты, дифференцированные зачёты, экзамены по дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, МДК.

Периодичность промежуточной аттестации определена учебным планом. Проведение промежуточной аттестации проводится по завершении изучения дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля. На проведение промежуточной аттестации отведено 192 часа на весь период обучения, в т.ч. консультации – 44 часа, промежуточная аттестация в форме экзамена, экзамена по модулю – 148 часов.

Количество зачетов и экзаменов по семестрам (без учета форм контроля по дисциплине Физическая культура) распределяется следующим образом:

- в 1 семестре 3 экзамена, 1 экзамен по модулю, 2 дифференцированных зачета;
- во 2 семестре 3 экзамена, 1 экзамен по модулю, 7 дифференцированных зачетов;
- в 3 семестре 2 экзамена, 1 экзамен по модулю, 4 дифференцированных зачета;
- в 4 семестре 3 экзамена, 2 экзамена по модулю, 6 дифференцированных зачетов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета и экзамена предусматривается по следующим дисциплинам и междисциплинарным курсам, практикам:

Вид контроля	Семестр	Индекс	Наименование дисциплины/междисциплинарного курса/профессионального модуля
Э	1	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных

			полуфабрикатов
	1	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	1	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Эм	1	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ДЗ	1	УП.01	Учебная практика
	1	ПП.01	Производственная практика
Э	2	ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены
	2	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	2	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Эм	2	ПМ.02	Экзамен по модулю
ДЗ	2	ОП.06	Охрана труда
	2	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности
	2	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	2	УП.02	Учебная практика
	2	ПП.02	Производственная практика
	2	УП.03	Учебная практика
	2	ПП.03	Производственная практика
Э	3	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	3	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Эм	3	ПМ.03	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ДЗ	3	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	3	УП.04	Учебная практика

	3	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	3	УП.05	Учебная практика
Э	4	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	4	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	4	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Эм	4	ПМ.04	Экзамен по модулю
Эм	4	ПМ.05.	Экзамен по модулю
ДЗ	4	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	4	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	4	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	4	ОП.10	Основы финансовой грамотности
	4	ПП.04	Производственная практика
	4	ПП.05	Производственная практика

Проведение промежуточной аттестации по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, изучение которых предусмотрено на протяжении одного семестра осуществляется по завершении изучения в течение учебной недели и/или по завершении семестра. Изучение междисциплинарных курсов МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и дисциплины ОП.09 Физическая культура/Адаптивная физическая культура предусмотрено на протяжении более одного семестра. Проведение промежуточной аттестации осуществляется по завершению последнего семестра изучения.

Экзамены по профессиональным модулям направлены на проверку сформированности общих и профессиональных компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе III. Требования к результатам освоения образовательной программы федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер непосредственно в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

Успеваемость обучающихся на экзаменах оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», на зачетах «зачтено», «не зачтено», дифференцированный зачёт – зачет с выставлением оценки.

5.1.5 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация обучающихся в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и локальными нормативными актами академии.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие академической задолженности по всем дисциплинам и профессиональным модулям, представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала (экзаменационные ведомости) по каждому из основных видов профессиональной деятельности и прохождении учебных практик, производственных практик (дневник с отметками о прохождении практики, аттестационный лист). В том числе, выпускниками могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Форма проведения ГИА: демонстрационный экзамен.

Сроки проведения ГИА: с 24.06.2027 по 30.06.2027.

		Форме промежуточной аттестации			Трудоемкость										Объём ОП		Курс 1														Курс 2																							
Индекс	Наименование	Экзам нен	Зачет	Зачет с оц.	Трудо- емкост ь	Трудоемкость										Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4															
						По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек			Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ											
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					2952	2952	2660	549	226	1841	44	144	148	2340	612	612	142	60	326	12	36	36	864	129	38	621	12	28	36	612	130	50	368	8	28	28	864	148	78	526	12	52	48											
ОП.Общепрофессиональный цикл					470	470	416	177	18	205	16	22	32	324	146	82	40		36	6				106	41	2	29	8	10	16	68	20	16	14	4	6	8	214	76		126	4		8										
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	2			54	54	40	17	2	17	4	6	8	36	18	18	8		8		2		36	9	2	9	4	4	8																									
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			54	54	40	20	16		4	6	8	36	18														54	20	16		4	6	8																			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2			62	62	44	28		12	4	10	8	36	26	24	14		6		4		38	14		6	4	6	8																									
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4			48	48	40	28		8	4		8	36	12																						48	28		8	4													
ОП.05	Основы калкуляции и учета			4	32	32	32	20		12				32																						32	20		12															
ОП.06	Охрана труда			2	36	36	36	26		10				36		20	14		6				16	12		4																												
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности				4	36	36	36		36				36																							36			36														
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4	36	36	36	18		18				36																						36	18		18															
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		3	4	40	40	40			40				40															14			14				26			26															
ОП.10	Основы финансовой грамотности			4	36	36	36	10		26					36																					36	10		26															
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности			2	36	36	36	10		26				36		20	4		16				16	6		10																												
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	122		22	612	612	564	82	54	420	8	20	28	592	20	194	46	30	92	4	14	8	418	36	24	328	4	6	20																									
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного	1			50	50	36	16		16	4	6	8	44	6	50	16		16	4	6	8																																
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного	2			154	154	132	66	54	8	4	14	8	140	14	72	30	30	4		8		82	36	24	4	4	6	8																									
УП.02	Учебная практика			2	180	180	180			180				180		72			72				108				108																											
ПП.02	Производственная практика			2	216	216	216			216				216									216				216																											
ПМ.02.Эн	Экзамен по модулю	2			12	12							12	12									12					12																										
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	33		222	416	416	384	74	36	270	4	12	20	336	80							340	52	12	264		12		76	22	24	6	4		20																			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного			2	36	36	32	22		10	4			36								36	22		10		4																											
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного	3			116	116	100	52	36	8	4	8	8	108	8							52	30	12	2		8		64	22	24	6	4		8																			
УП.03	Учебная практика			2	108	108	108			108				72	36							108				108																												
ПП.03	Производственная практика			2	144	144	144			144				108	36							144				144																												
ПМ.03.Эн	Экзамен по модулю	3			12	12							12	12														12								12																		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	44		334	444	444	388	60	24	300	4	36	20	252	192														176	24			152			268	36	24	148	4	36	20												
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			3	32	32	32	24		8				32															32	24			8																					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4			112	112	68	36	24	4	4	36	8	76	36																					112	36	24	4	4	36	8												
УП.04	Учебная практика			3	144	144	144			144				72	72													144					144																					
ПП.04	Производственная практика			4	144	144	144			144				72	72																					144																		
ПМ.04.Эн	Экзамен по модулю	4			12	12							12	12																						12																		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	44		334	638	638	580	100	64	412	4	38	20	520	118														292	64	10	196		22		346	36	54	216	4	16	20												
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			3	44	44	32	22		10		12		32	12														44	22		10		12																				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4			186	186	152	78	64	6	4	26	8	128	58														68	42	10	6		10		118	36	54		4	16	8												
УП.05	Учебная практика			3	180	180	180			180				144	36													180					180																					
ПП.05	Производственная практика			4	216	216	216			216				216																						216																		
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	4			12	12							12	12																						12																		
ГИА.Государственная итоговая аттестация					36	36	36			36				36																							36			36														
ГИА.01	Проведение демонстрационного экзамена				36	36	36			36				36																						36			36														</	

5.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия сгруппированы парами.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50			
9		1 курс																																																		
10	ОП	Общепрофессиональный цикл	9	8	11	10	10	9	9	10	7	0	0	0	0	0	0	0	0			12	14	14	14	14	12	17	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	84	104	188			
11	ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	2	2	2	2	2	2	2	2	2								к	к		4	5	5	5	5	4	5	3														к	к		18	36	54				
12	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	2	2	2	3	3	4	5	3								к	к		4	5	5	5	5	4	6	2														к	к		26	36	62				
13	ОП.06	Охрана труда	2	2	4	3	2	2	2	2	1								к	к		2	2	2	2	2	2	3	1															к	к		20	16	36			
14	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	3	2	3	3	3	2	1	1	1								к	к		2	2	2	2	2	2	3	1														к	к		20	16	36				
15	ПЦ	Профессиональный цикл	30	26	25	26	26	27	27	26	29	36	36	36	36	36	36	36				24	24	24	24	24	24	26	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	12		528	758	1286	
16	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий									12																																				12	0	12			
17	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5	4	5	4	5	4	5	5	3								12	к	к																								к	к		52	0	52		
18	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	8	8	8	8	9	9	10	12	8								12	к	к																								к	к		92	0	92		
19	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий																										12																			0	12	12			
20	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	5	5	4	6	4	5	4	3	2								12	к	к																								к	к		50	0	50		
21	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	9	11	8	8	8	9	8	6	4								к	к		10	10	10	10	10	10	10															12	к	к		72	82	154			
22	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч																				6	6	6	6	6	6																	к	к		0	36	36			
23	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч																	к	к		8	8	8	8	8	8	4																		к	к		0	52	52	
24	УП.01	учебная практика									36	36							к	к																							к	к		72	0	72				
25	УП.02	учебная практика										36	36						к	к									36	36	36												к	к		72	108	180				
26	ПП.01	Производственная практика													36	36	36																													108	0	108				
27	ПП.02	Производственная практика																																														0	216	216		
28	УП.03	учебная практика																																														0	108	108		
29	ПП.03	Производственная практика																																													к	к		0	144	144
30	Итого 1 курс		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к		612	864	1476	

5.3 Календарный план воспитательной работы

Примерный календарный план воспитательной работы по Профессии 43.01.09 Повар, кондитер

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 Повар, кондитер на 2025 — 2027 учебный год				
	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
	День знаний (Экскурсии в музеи города Барнаула)	1-2	Сентябрь- декабрь	, кураторы групп
	День окончания Второй мировой войны	1-2	Сентябрь	педагоги-организаторы, кураторы групп
	День солидарности в борьбе с терроризмом Акция памяти «Боль Беслана»	1-2	Сентябрь	педагоги-организаторы, кураторы групп
	День пожилых людей (Мероприятия в рамках месячника пожилого человека: адресная помощь пожилым и одиноким людям; работа с Советом ветеранов академии)	1-2	Октябрь	педагоги-организаторы, кураторы групп
	День народного единства (Торжественные тематические линейки накануне праздника)	1-2	Ноябрь	педагоги-организаторы, кураторы групп
	Беседа «О вреде курения и алкоголя»	1-2	декабрь	кураторы групп
	Участие в декаде общественных дисциплин	1-2	В период декадных мероприятий	педагоги-организаторы, кураторы групп
	2. Кураторство			
	Кураторский час: Мои права - мои обязанности	1-2	Сентябрь	кураторы групп
	День здоровья	1 курс	сентябрь	руководители физ. воспитания; педагоги-организаторы;

				кураторы групп, мастера п/о
	Кураторский час «Дорогие мои старики»	1-2	Октябрь	кураторы групп
	<u>Выпуск поздравительных и тематических презентаций:</u> - ко Дню учителя	1-2	Октябрь	педагоги-организаторы, кураторы групп
	День матери: Тематическая программа «Согрей теплом твоих лучистых глаз»	1-2	Ноябрь	кураторы групп
	Кураторский час Разговоры о важном (по отдельному графику)	1-2	Сентябрь – май	педагоги-организаторы, кураторы групп
	Праздничный вечер «Новый год	1-2	Декабрь	педагоги-организаторы, кураторы групп
	Посещения мероприятия «Музейная ночь»	1-2	май	педагоги-организаторы, кураторы групп
	3. Наставничество			
	День наставника профессии Повар, кондитер «Мастерская наставника»	2	Октябрь, апрель, май	педагоги-организаторы, кураторы групп
	Участие в проекте Большая перемена	1-2	Январь- май	педагоги-организаторы, кураторы групп
	Участие в проекте Россия – страна возможностей	1-2	Сентябрь- июнь	педагоги-организаторы, кураторы групп
	4. Основные воспитательные мероприятия			
	День знаний: торжественная линейка «Здравствуй академия»	1	сентябрь	Зав. отделениями, педагоги-организаторы, кураторы групп
	Международный день поваров	1-2	20 октября	педагоги-организаторы, кураторы групп
	Международный день барменов	1-2	6 февраля	педагоги-организаторы, кураторы групп
	День кондитера	1-2	3 мая	педагоги-организаторы, кураторы групп
	«Татьянин день» (праздник студентов, чаепитие)	1-2	Январь	педагоги-организаторы, кураторы групп
	Урок мужества	1-2	Февраль	педагоги-организаторы, кураторы групп

	5. Организация предметно-пространственной среды			
	Организация экскурсии в музей Шокола-да, г. Барнаула	1-2 курс	Октябрь- январь	Кураторы групп
	Участие в марше Бессмертный полк	1-2	Май	педагоги-организаторы, кураторы групп
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
	Церемония чествования семейных трудовых династий профессии		Октябрь	
	Индивидуальные беседы с родителями	1-2	Сентябрь-июнь	Зав. Отделением, социальный педагог, психолог кураторы групп, мастера п/о
	Родительское собрание: «Адаптация студентов в академии»,	1	Октябрь	Зав. Отделением, социальный педагог, психолог кураторы групп, мастера п/о
	7. Самоуправление			
	Участие в конкурсе-викторине «12 декабря- День принятия Конституции Российской Федерации»	1-2	Декабрь	педагоги-организаторы, кураторы групп
	Участие в конкурсном-развлекательном мероприятии к 23 февраля и 8 марта	1-2	Февраль, март	педагоги-организаторы, кураторы групп
	Участие в круглом столе «Причины и последствия	1-2	Май	Зав. Отделением, социальный педагог, психолог кураторы

	пропусков занятий»			групп, мастера п/о
	Участие в соревнованиях по шахматам	1-2	Январь -март	Руководители по физ. воспитанию, кураторы групп
	8. Профилактика и безопасность			
	Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	1-2	Май - 1 октябрь	педагоги-организаторы, кураторы групп
	Кураторский час « Твое здоровье – твоё бедующие»	1-2	Март	педагоги-организаторы, кураторы групп
	Встреча студентов с представителями Комиссии по делам несовершеннолетних	1-2	В течении года	Социальный педагоги, педагоги-организаторы, кураторы групп
	Кураторский час: «От куда берется коррупция»	1-2	Апрель	Социальный педагоги, педагоги-организаторы, кураторы групп
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
	Проведение на базе организаций-партнёров- АО «КШП-Глобус» мероприятия- « День национальных кухонь»	1-2	Ноябрь -апрель	кураторы групп, мастера производственного обучения, преподаватели
	Встреча – круглый стол с выпускниками – работодателями	2	Ноябрь-май	кураторы групп, мастера производственного обучения, преподаватели
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
	Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	1-2	сентябрь- ноябрь	педагоги-организаторы, кураторы групп

	Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент»	1-2	Январь	кураторы групп, мастера производственного обучения
	Проведение профессионального конкурса по профессии «Повар»	1-2	Ноябрь	кураторы групп, мастера производственного обучения, преподаватели
	Участие в региональном Чемпионате Профессионалы по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»	1-2	Ноябрь – апрель	кураторы групп, мастера производственного обучения, преподаватели
	Участие в региональном чемпионате людей с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», И «Выпечка хлебобулочных изделий»	1-2	Январь –апрель	кураторы групп, мастера производственного обучения, преподаватели

5.4 План внеурочной деятельности

№ п/п	Форма	Курс	Количество часов	Дата	Ответственный
Системные мероприятия					
<i>Спортивно-оздоровительное направление</i>					
1	Секция «Футбол»	1-2	3	В течение года	Руководители секций
2	Секция «Волейбол»	1-2	3	В течение года	Руководители секций
3	Секция «Баскетбол»	1-2	3	В течение года	Руководители секций
<i>Духовно-нравственное направление</i>					
4	Учебные сборы (1 неделя)	1-2	3	Май	Руководитель ОБЖ
<i>Общеинтеллектуальное направление</i>					
5	Студенческое научное общество	1-2	3	В течение года	Преподаватель -координатор
<i>Общекультурное направление</i>					
6	Ежегодный конкурс талантов «Новая звезда»	1	2	Октябрь	Педагог-организатор
7	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном»	1-2	1	В течение года	Кураторы
8	Цикл внеурочных занятий «Россия - мои горизонты»	1-2	1	В течение года	Педагоги-организаторы, Кураторы

4.2. Несистемные мероприятия плана внеучебной деятельности 2025-2027 учебный год

№ п/п	Форма	Курс	Количество часов	Дата	Ответственный
Несистемные мероприятия					
<i>Спортивно-оздоровительное направление</i>					
1	Лекции, беседы о здоровом образе жизни	1-2	2	В течение года	Кураторы, социальные педагоги
2	Мероприятия, направленные на укрепление физического здоровья	1-2	2	В течение года	Кураторы, преподаватели ПЦК «Физической культуры и ОБЖ»
3	Участие обучающихся в спортивных соревнованиях, спартакиадах	1-2	1	В течение года	Руководитель физической культуры

<i>Духовно-нравственное направление</i>					
4	Встречи, акции, конкурсы, тематические мероприятия	1-2	2	В течение года	Кураторы
5	Посещение музеев, выставок, библиотек	1-2	1	В течение года	Зам. директора по ВР, кураторы
6	Мероприятия в рамках Всероссийского месячника оборонно-массовой работы и военно-патриотического воспитания	1-2	8	Февраль	Зам. директора по ВР, кураторы, педагоги-организаторы
7	Мероприятия, посвященные празднованию Дня Победы	1-2	8	Май	Кураторы
8	Мероприятия, направленные на повышение личной безопасности на случай чрезвычайной ситуации и угрозы терроризма	1-2	1	В течение года	Зам. директора по АХЧ, зам. директора по ВР, кураторы
<i>Социальное направление</i>					
9	Развитие волонтерского движения	1-2	2	В течение года	Зам. директора по ВР, кураторы
10	Участие обучающихся в работе волонтерского центра «Олимп»	1-2	2	В течение года	Руководитель центра
11	Участие в мероприятиях РДДМ «Движение Первых»	1-2	2	В течение года	Зам. директора по ВР, кураторы
12	Деятельность Студенческого совета	1-2	1	В течение года	Преподаватель-координатор студенческого самоуправления
13	Мероприятия, направленные на воспитание ценностного отношения к природе, окружающей среде	1-2	2	В течение года	Кураторы
14	Уборка за закрепленными территориями в городе.	1-2	2	Октябрь, апрель	Кураторы
<i>Общеинтеллектуальное направление</i>					
15	Мероприятия, направленные на развитие творческой личности, мотивации к самопознанию, саморазвитию личности.	1-2	2	В течение года	Кураторы, педагоги-психологи
16	Мероприятия в рамках деятельности профессиональных школ	1-2	1	В течение года	Руководители проф. школ
17	Мероприятия, направленные на повышение профессионального мастерства обу-	1-2	2	В течение года	Зам. директора по УМР, зам. директора по УПР

	чающихся				
<i>Общекультурное направление</i>					
18	Мероприятия в рамках деятельности Центра «Самоцветы творчества»	1-2	2	В течение года	Руководитель центра
19	Культурно- досуговые мероприятия к календарным праздникам	1-2	2	В течение года	Зам. директора по ВР, педагоги-организаторы
20	Сотрудничество с городскими библиотеками. Посещение выставок, презентаций книг, видео фильмов, литературный гостиных, участие в акциях	1-2	1	В течение года	Зам. директора по ВР, кураторы
21	Посещение учреждений культуры г. Барнаула	1-2	1	В течение года	Зам. директора по ВР, кураторы

4.3. Недельный план внеурочной деятельности

№ п/п	Направление	Формы организации	Примерная недельная нагрузка	
			1 курс	2 курс
1	Спортивно-оздоровительное	соревнования конкурсы спартакиады	2	2
2	Духовно- нравственное	конкурсы фестивали классные часы встречи	2	2
3	Социальное	экскурсии сотрудничество акции школы лидера смены	1	1
4	Общеинтеллектуальное	олимпиады конкурсы, встречи, викторины День науки	3	3

5	Общекультурное	Концерты фестивали встречи, вечера, композиции	2	2
6	ВСЕГО		10	10

5.5 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам
МАТРИЦА соответствия компетенций и составных частей ООП профессии 43.01. 09 Повар, кондитер

	Индексы дисциплин	Наименование дисциплины, МДК	Компетенции																																			
			Общие										Профессиональные																									
			ОК 01.	ОК 02.	ОК 03	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК3.5	ПК 3.6	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК4.5	ПК5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
Профессиональный цикл	ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+																												
	ОП.05	Основы калькуляции и учета	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.06	Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.07	Иностранный язык в	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

5.6 Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин и утверждены предметными (цикловыми) комиссиями

5.6.1. ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены предназначена для изучения дисциплины в профессиональных образовательных учреждениях, на базе среднего общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569;
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 28.02.2022 № П-41;
- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждён 24.04.2025, регистрационный № 319;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

Последовательность изучения учебного материала обусловлена

взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

При изучении учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», кейс-технологии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

При изучении дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» привлекаются специалисты Центра обучения и гигиенического воспитания населения Алтайского края, Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю, наркологического медико-реабилитационного центра для детей и подростков «Родник» Алтайского краевого наркологического диспансера. В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины «ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

- дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП 02. «Основы товароведения продовольственных товаров», с профессиональными модулями ПМ.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов; ПМ.02 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; ПМ.03 Технология приготовления супов и соусов, ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;

состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

В результате освоения дисциплины обучающиеся осваивают элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профес-	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология.

профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	сионального и личностного развития.	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, Демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.

производства, эффективно дей- ствовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на 26 государственном и иностранным языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности.
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пище-

		вую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	54
Объем образовательной программы	40
в том числе:	
теоретическое обучение	17
лабораторные занятия	2
практические занятия	17
Самостоятельная работа	6
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	ОК 01-07, 09,10
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве	15	ОК 01-07, 09
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	7	ПК 1.1-1.4
	1. Основные группы, микроорганизмов, классификация, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.		ПК 2.1-2.8
	2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.		ПК 3.1-3.6
	3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		ПК 4.1-4.5
	4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий	6	
	1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов.	2	ОК 01-07, 09
	2. Среда обитания микробов.	2	ПК 1.1-1.4
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Тематика лабораторных работ	2	ПК 2.1-2.8
	1. Изучение под микроскопом микроорганизмов.		ПК 3.1-3.6
			ПК 4.1-4.5
			ПК 5.1-5.5
	Содержание учебного материала	8 2	ОК 01-07, 09
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.		ПК 1.1-1.4
	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.		ПК 2.1-2.8
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения		ПК 3.1-3.6
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		ПК 4.1-4.5
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях обще-		ПК 5.1-5.5

	ственного питания		
	Схема микробиологического контроля		
	Тематика практических занятий	4	ОК 01-07, 09, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Пищевые отравления.	2	
	2.Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Раздел 2	Основы физиологии питания	12	
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источ-ники, роль в струк-туре питания	1. Основные пищевые вещества, роль основных пищевых веществ в структуре питания, источники основных пищевых веществ, суточная норма потребности человека в пита-тельных веществах.	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий	1	
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиоло-гической, энергетической ценности		
Тема 2.2 Пищеварение и усво-яемость пищи	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	Тематика практических занятий	1	
	Изучение схемы пищеварительного тракта.		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	Тематика практических занятий	1	
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энерге-тического обмена человека. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)		
Тема 2.4 Рациональное сба-	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.	4	

лансированное питание для различных групп населения	Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве	12	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий	1	
	Решение ситуационных задач по правилам соблюдения личной и производственной гигиены		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	2	
	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.		
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	<i>Тематика практических занятий</i>	1	
	1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).		
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация 2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
<i>Консультации</i>		4	
<i>Экзамен</i>		8	
<i>Всего:</i>		54	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие кабинета: «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия: натуральные образцы, плакаты;
- микроскопы;
- лабораторная посуда;
- санитарно-гигиенический инвентарь;
- инвентарь для проверки качества продовольственных товаров;
- овоскоп, виноскоп;
- разделочные доски;
- таблицы калорийности.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	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

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		-письменных/ устных ответов, -тестирования.
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля про-

изводится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

5.6.2 ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров предназначена для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в профессиональных образовательных организациях, на базе среднего общего образования.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569;
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИР-ПО от 28.02.2022 № П-41;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2025, регистрационный № 319;
- Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;
- возможности использования программы в других ОП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующих образовательных уровнях.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

При изучении учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» используются следующие педагогические технологии: развивающие и проблемного обучения, обучение в сотрудничестве, технология «дебаты», кейс-стадии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Изучение учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» способствует формированию следующих компетенций: ОК1-7, 9 10; ПК1.1 – 1.5; ПК 2.1 – 2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных занятий. Лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных заданий и внеаудиторной самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.02. Товароведение продовольственных товаров.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами «ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП 01. «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цели изучения дисциплины являются усвоение обучающимися теоретических знаний, умений и получение практических навыков при решении прикладных задач в области профессиональной деятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступаю-

		щих со склада и от поставщиков

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 54 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 36 часов;
- консультации – 4 часа;
- самостоятельная работа обучающихся – 6 час;
- промежуточная аттестация – 8 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	16
практические занятия	
контрольные работы	-
<i>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</i>	6
<i>Консультации</i>	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.		ОК 01-07,09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Энергетическая ценность продовольственных товаров		
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07,09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация продовольственных товаров.		
	Практические занятия	2	
	1. Расчет энергетической ценности продовольственных товаров		
	Самостоятельная работа обучающихся: сообщение «Сохранение пищевых веществ при тепловой обработке».	2	
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Ассортимент, характеристика, значение в питании, требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Практические занятия	2	ОК 01-07,09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.		

	2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.		ПК 5.1-5.5
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству круп, муки, макаронных и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	Практические занятия	2	ОК 01-07,09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Изучение ассортимента крупы и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		
	Самостоятельная работа обучающихся: презентация «Зерновые товары»	2	
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент, характеристика, значение в питании, требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров.		
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	Практические занятия	2	
	1. Оценка качества сыров по стандарту.		
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	Практические занятия	2	
	Оценка качества рыбы по ор-		

	ганолептическим показателям. Расшифровка маркировки рыбных консервов на упаковке.		
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		
	Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	Практические занятия	2	
	Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов по стандарту и натуральным образцам		
	Самостоятельная работа обучающихся: составление презентаций по теме «Мясные продукты»	2	
Тема 8. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яичных продуктов. Кулинарное назначение яичных продуктов		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		
	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	Практические занятия	2	
	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту		
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских товаров	Содержание учебного материала		ОК 01-07,09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Ассортимент, характеристика, значение в питании, об-	2	

	щие требования к качеству кондитерских товаров.		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Условия и сроки хранения кондитерских товаров		
Тема 10 Товароведная характеристика вкусовых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение		
	2. Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	2	
	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.		
Консультации		4	
Промежуточная аттестация (экзамен)		8	
Всего:		54	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие кабинета «Товароведение пищевых продуктов»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического ма-

териала и

- др.;
- производственный стол;
- весы электронные;
- овоскоп;
- прибор для определения наличия нитратов;
- калориметр;
- линейки;
- ножи.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и тре-	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

бования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация экзамена в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.

5.5.3 ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места предназначена для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 28.02.2022 № П-41;

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2025, регистрационный № 319;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н;
- Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы;
- структура рабочей программы;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: ИКТ, метод проектов и практико-ориентированное обучение, которые позволяют усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Методика изучения общепрофессиональной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, грамотной интерпретации экономических расчетов, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Формой промежуточной аттестации обучающихся является экзамен. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, полностью освоившие содержание учебной дисциплины.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Уметь	Знать

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые Источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать Получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в	Содержание Актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

	профессиональной деятельности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Описывать значимость своей профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	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	Знать роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 9. Пользоваться профессиона-	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний	Правила построения простых и сложных предложений на про-

нальной документацией на государственном и иностранном язык	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	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
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства для ухода за оборудованием, инвентарем, инструментами, кухонной посудой. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании	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. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП). Возможные последствия нарушения санитарии гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой

		посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни (кондитерского цеха) по обработке сырья и приготовлению: -полуфабрикатов, -горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, -холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, -холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, -хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготавливать к работе, проверять Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Рационально организовывать рабочее место с учетом обеспечения безопасной эксплуатации оборудования, стандартов чистоты.	

2 ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	62
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия (если предусмотрено)	12
<i>Самостоятельная работа</i>	<i>10</i>
<i>Консультации</i>	<i>4</i>
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	24	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания Самостоятельная работа обучающихся Разработать мультимедийные презентации по теме «Предприятия ресторанной индустрии Барнаула»	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
		2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов 2. Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. 3. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях 4. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе 5. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции 6. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	20	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	Тематика практических занятий	6	ОК 01-07, 09
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы.	2	ПК 1.1-1.5
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной и горячей кулинарной продукции.	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению кондитерской продукции.	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Разработать реферативно-исследовательскую работу по теме «Организация работы производственных цехов» (овощного, мясного, горячего, холодного, кондитерского)	2	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	26	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	10	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Оборудование для приготовления теста. Назначение и устройство просеивателя. и тестомесильных машин. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для приготовления крема. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	3. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Механическое оборудование. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля, для обработки мяса и рыбы, для приготовления и обработки теста.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщение по теме «Современное механическое оборудование ресторанов»	2	
Тема 2.2	Содержание учебного материала	10	ОК 01-07, 09

Тепловое оборудование	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации Варочное оборудование. Классификация. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		<i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	2. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования предприятий питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Разработать мультимедийную презентацию по теме «Индукционные плиты»		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	6	<i>ОК 01-07,09</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования с машинным охлаждением	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Сообщение по теме «Шоковая заморозка продуктов»	2	
Всего:		50	
Консультация		4	
Экзамен		8	
Итого		62	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места», которая должна соответствовать ФГОС.

Оборудование учебной лаборатории:

доска учебная маркерная магнитная;
рабочее место для преподавателя;
рабочие места обучающихся – 30 шт.;
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала

Технологическое оборудование:

универсальный привод
процессор кухонный;
набор ножей для овощерезки;
рыбчистка;
мясорубка;
блендер;
миксер;
слайсер;
рыхлитель для мяса;
оборудование для вакуумирования продуктов;
шкаф шоковой заморозки;
холодильник;
жарочный шкаф;
пароконвектомат «Юнекс»;
электроплита;
электрофритюрница;
весы настольные электронные;
расстоечный шкаф;
тестомесильная машина;
пекарский шкаф.

Технические средства обучения:

Ноутбук с выходом в интернет;
средства аудиовизуализации;
интерактивная доска «Hitachi»,
наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана:

моечная ванна;
универсальный привод;
процессор кухонный;
слайсер;
оборудование для вакуумирования продуктов;
шкаф шоковой заморозки;

холодильник;
жарочный шкаф;
пароконвектомат «Юнекс»;
электроплита;
опалочный шкаф.

Оснащение рабочих мест Учебной кухни ресторана:

рабочий стол;
весы настольные;
разделочные доски;
ножи поварской тройки;
щипцы универсальные;
лопатка;
весёлка;
венчик;
ложки;
шумовка;
ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
гастроёмкости;
кастрюли;
сотейники;
молоток для отбивания (тяпка);
скребок для очистки рыбы;
стеллаж стационарный;
стеллаж передвижной;
нож для потрошения тушек; нож шпиговальный
пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
топорик-молоток;
ножи-рубаки;
мусат для точки и правки ножей;
рыбный котёл;
металлические ящики или лотки;
сито барабанное;
сито конусообразное.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знание: классификацию, основные	Полнота ответов, точность фор-	Текущий контроль

технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	мулировок. Полнота ответов, точность формулировок. адекватность применения профессиональной терминологии не менее 75% правильных ответов. 90-100 % правильных ответов – 5 (отлично) 80-89 % правильных ответов – 4 (хорошо) 70-79 правильных ответов – 3 (удовлетворительно) . Соответствие требованиям инструкций	в форме проведения устного опроса по теме «Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» Устный опрос по теме «Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания» Текущий контроль в форме проведения тестирования по теме «Универсальные приводы», «Передаточные механизмы», «Машины для обработки мяса и рыбы», «Машины для обработки теста», «Электрический котел», «Электроплиты», «Холодильное оборудование» Текущий контроль в форме проведения тестирования по теме «Организация работы производственных цехов» Текущий контроль при проведении тестирования по теме «Охрана труда» Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям	экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических

соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Правильность, полнота выполнения заданий.	работ по теме «Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания» экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ по теме «Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

5.6.4 ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569;
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 28.02.2022 № П-41;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2025, регистрационный № 319;
- Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

При изучении учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности используются следующие педагогические технологии: развивающие и проблемного обучения, дебаты, кейс стадии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий.

Изучение учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полно-

стью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 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
ОК 01-07 ОК 09	-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
	-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -оформлять бизнес-план - рассчитывать размеры выплат по кредитам	-основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; -правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации; -виды кредитных банковских продуктов

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной

дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 48 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 40 часов;
- консультации – 4 часа;
- промежуточная аттестация (экзамен) – 8 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	48
Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся	40
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
самостоятельная работа	-
Консультации	4
Промежуточная аттестация – экзамен	8

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		20	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	6	ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1.Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов		
	2.Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).		
	3. Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение		
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	14	ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1.Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		
	2.Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		
	3.Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		
	4Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.		
	5.Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		

	6.Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	7 Практическое занятие 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда		16	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала	8	ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.		
	2.Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	3. Практическое занятие 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	
	4. Практическое занятие 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	2	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	8	ОК 01-ОК 07, ОК 09
	1.Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.		
	2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		
	3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	4. Практическое занятия 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2	
Консультации		4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		8	
Всего		48	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- УМК учебной дисциплины (учебники, учебно-методические рекомендации, видеофильмы, ЭОР и т.п.).

Технические средства обучения:

- телевизор;
- DVD;
- видеокамера;
- компьютер;
- проектор;
- магнитофон.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования за-	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

рабочей платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы		
-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

Возможности использования рабочей программы в других ПООП

Учебная дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности может быть использована для обучения укрупненной группы специальности 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих, служащих Пекарь.

5.6.5 ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета предназначена для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569;
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИР-ПО от 28.02.2022 № П-41;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИР-ПО от 28.02.2022 № П-41;
- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2025, регистрационный № 319;
- Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: ИКТ, метод проектов и практико-ориентированное обучение, которые позволяют усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Методика изучения общепрофессиональной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, грамотной интерпретации экономических расчетов, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1 Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

Данная учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает следующие компетенции:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК 01.	Распознавать задачу и/или проблему в Профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации . Формат оформления результатов по-

	Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	иска информации. Современные средства и устройства Информатизации. Порядок применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 03.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05.	Организовывать работу коллектива и Команды. Взаимодействовать с коллегами руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по Профессии (специальности).	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной Деятельности.
ОК 07.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по Профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной Деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Правила построения простых, 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
ПК 1.2.-1.4. 2.2.-2.8.	Рассчитывать стоимость кулинарной и Кондитерской продукции собственного производства.	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчета потребите-

3.2.-3.6. 4.2.-4.5. 5.2.-5.5.	Вести учет реализованной кулинарной и Кондитерской продукции.	лей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.
	Оформлять заявки на продукты, Расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной и кондитерской продукции.	Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 32 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 32 часа;
- консультации – 0 часов;
- самостоятельная работа обучающихся – 0 часов;
- промежуточная аттестация – 2 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы калькуляции и учета
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ПК 1.2.-1.4. ПК 2.2-2.5. ПК 3.2.-3.6. ПК 4.2.-4.5. ПК 5.2.-5.5. ОК 01-ОК 05, ОК 09
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.		
	2. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.		
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>	-	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ПК 1.2.-1.4. ПК 2.2-2.5. ПК 3.2.-3.6. ПК 4.2.-4.5. ПК 5.2.-5.5. ОК 01-ОК 05, ОК 09
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления		
	2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий		
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>	4	
	1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья		
	2. Составление плана-меню.		
	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.		
	4. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.		
Тема 3.	<i>Содержание учебного материала</i>	8	ПК 1.2.-1.4.

Материальная ответственность. Инвентаризация	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор индивидуальной материальной, ответственности, порядок оформления и учета доверенностей и получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц		ПК 2.2-2.5. ПК 3.2.-3.6. ПК 4.2.-4.5. ПК 5.2.-5.5. ОК 01-ОК 05, ОК 09
	2.Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Определение норм взаимозаменяемости продуктов		
	2.Оформление инвентаризационных документов и определение результатов инвентаризации.		
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2.-1.4. ПК 2.2-2.5. ПК 3.2.-3.6. ПК 4.2.-4.5. ПК 5.2.-5.5. ОК 01-ОК 05, ОК 09
	1.Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.	4	
	1.Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.		
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпус-ка и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	4	ПК 1.2.-1.4. ПК 2.2-2.5. ПК 3.2.-3.6. ПК 4.2.-4.5. ПК 5.2.-5.5. ОК 01-ОК 05, ОК 09
	1.Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.		
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2.-1.4. ПК 2.2-2.5. ПК 3.2.-3.6. ПК 4.2.-4.5. ПК 5.2.-5.5. ОК 01-ОК 05, ОК 09
	1.Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	-	

<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		
<i>Всего:</i>	32	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинет «Основы калькуляции и учета».

Оборудование учебного кабинета: доска учебная маркерная магнитная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места обучающихся – 30 шт.;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиапроектор.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
- виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. 90-100 % правильных ответов – 5 (отлично) 80-89 % правильных ответов	Текущий контроль при проведении: - письменных работ по карточкам индивидуального опроса, тестирование по теме «Общая характеристика бухгалтерского учета» - тестирования по теме Ценообразование в общественном

- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методика осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методика проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	– 4 (хорошо) 70-79 правильных ответов – 3 (удовлетворительно) Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок адекватность применения профессиональной терминологии Не менее 75% правильных ответов.	питании -устный опрос по теме Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания Устный опрос по теме Материальная ответственность. Инвентаризация Тестирование по теме Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль: - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: калькуляционные карты блюд и кондитерских изделий

-составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий по теме Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания - экспертная оценка по выполнению практической работы по теме Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на диф. зачете

Оценка знаний и умений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

5.6.6. ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.06 Охрана труда предназначена для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 28.02.2022 № П-41;

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2025, регистрационный № 319;

– Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;
- структура рабочей программы профессионального модуля;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: ИКТ, метод проектов и практико-ориентированное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Методика изучения общепрофессиональной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, грамотной интерпретации экономических расчетов, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Формой промежуточной аттестации обучающихся является дифференцированный зачёт. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 Охрана труда

1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу профессии, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, БПр.07 Основы безопасности жизнедеятельности.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цели изучения дисциплины являются усвоение обучающимися теоретических знаний, умений и получение практических навыков при решении прикладных задач в области профессиональной деятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Общие и профессиональные компетенции	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые Источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать Получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации. Современные средства и устройства информатизации Порядок применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание Актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальность)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие Ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Правила построения Простых 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
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	-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	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда;

	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 помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности 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 инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 36 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 36 часов;
- консультации – 0 часов;
- самостоятельная работа обучающихся – 0 час;
- промежуточная аттестация – 2 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
лабораторные работы	-
практические занятия	10
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	-
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала 1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.	2	ОК 01-07, ОК 09
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда	14	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала 1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). 2. 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). 3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия 4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание Тематика практических работ 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными законами в области охраны труда	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических работ	2	
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными законами в области охраны труда	2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала 2. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда 2. 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	4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	3. 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. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	<i>Содержание учебного материала</i>	4	<i>ОК 01-07,</i> <i>ОК 09</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	2. 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.		
	3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструкции по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
Раздел 2	<i>Условия труда на предприятиях общественного питания</i>	14	<i>ОК 01-07,</i> <i>ОК 09</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	<i>Содержание учебного материала</i>	8	
	1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм		
	2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, собственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	<i>Тематика практических занятий</i>	2	
	1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
Тема 2.2	<i>Содержание учебного материала</i>	6	<i>ОК 01-07,</i>

Производственный травматизм и профессиональные заболевания	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах, при поражениях холодильными агентами.		<i>ОК 09</i>
	2. 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		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность	20	
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала	6	<i>ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм.		
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	3. 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		
	4. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	10	<i>ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</i>
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Обязанности и ответствен-		

	ность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. 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		
	3. 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		
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	Тематика практических занятий	4	
	1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	4	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	3. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		36	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета:

- доска магнитная,
- рабочее место преподавателя,
- столы, стулья в количестве 30 шт.,
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- комплект учебно-методической документации

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиапроектор.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивиду-	Полнота ответов, точность формулировок Полнота ответов, точность формулировок Не менее 75% правильных ответов. Полнота ответов, точность формулировок. адекватность применения профессиональной терминологии Не менее 75% правильных ответов. Полнота ответов, точность формулировок. адекватность применения профес-	Текущий контроль при проведении: -устного опроса по теме «Нормативно - правовая база охраны труда»; -устный опрос по теме <i>Условия труда на предприятиях общественного питания</i> ; -тестирование; -устный опрос по теме <i>Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</i> ; -тестирование по теме <i>Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</i> ; -устный опрос по теме <i>Опасные и вредные производственные факторы</i> ;

альной защиты	сиональной терминологии 90-100 % правильных ответов – 5 (отлично) 80-89 % правильных ответов – 4 (хорошо) 70-79 правильных ответов – 3 (удовлетворительно)	Промежуточная аттеста- ция в форме дифференцирован- ного зачета в виде тестирования.
Умения: -выявлять опасные и вредные про- изводственные факторы и соответ- ствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или плани- руемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллектив- ной и индивидуальной защиты в со- ответствии с характером выполняе- мой профессиональной деятельно- сти; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оце- нивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), ин- структировать их по вопросам тех- ники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достиже- ния требуемого уровня безопасно- сти труда	Правильность, полнота выполнения заданий, точ- ность формулировок оптимальность выбора способов действий, после- довательностей действий -Точность оценки -Соответствие требовани- ям инструкций, регламен- тов -Рациональность действий Соответствие требованиям инструкций - оптимальность выбора способов действий, после- довательностей действий	Текущий контроль: - защита отчетов по практи- ческим занятиям по теме <i>Опасные и вредные произ- водственные факторы</i> - экспертная оценка демон- стрируемых умений, выпол- няемых действий в процессе практических занятий по те- ме <i>Организация охраны тру- да в организациях, на пред- приятиях</i>; - экспертная оценка демон- стрируемых умений, выпол- няемых действий в процессе практических занятий по те- ме <i>Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</i> - экспертная оценка демон- стрируемых умений, выпол- няемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттеста- ция: - экспертная оценка выпол- нения практических заданий на диф. зачете

5.6.7. ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности предназначена для изучения профессионального английского языка в профессиональных образовательных учреждениях, на базе среднего общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569;

- Федеральная основная общеобразовательная программа, утвержденная Приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. N 371 “Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования”;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 28.02.2022 № П-41;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендаций», включающее Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования;

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждён 24.04.2025, регистрационный № 319;

- Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;
- возможности использования программы в других ПООП.

Реализация программы по ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности нацелена на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи.

При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

- аутентичность;
- высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;
- познавательность и культуроведческая направленность;
- обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации и др.).

Организация образовательного процесса предполагает выполнение участие обучающихся в ролевых играх, требующих от них проявления различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной и др.

Содержание учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

Текстовый материал для чтения, аудирования и говорения является информативным; имеет профессиональную, коммуникативную направленность, четкую структуру и логику изложения, соответствует речевому опыту и интересам обучающихся.

Продолжительность аудиотекста не превышает 5 минут при темпе речи 200-250 слогов в минуту.

Лексические единицы отвечают следующим требованиям:

- обозначают понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в профессиональной сфере и в разговорной речи;

- включают наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;

- вводятся не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

Грамматический материал включает следующие основные темы.

- **Имя существительное.** Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов *many, much, a lot of, little, few, a few* с существительными.

- **Артикль.** Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом *there + to be*.

- **Имя прилагательное.** Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты *than, as ... as, not so ... as*.

- **Наречие.** Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление.

- **Предлог.** Предлоги времени, места, направления и др.

- **Местоимение.** Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.

- **Имя числительное.** Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.

- **Глагол.** Глаголы *to be, to have, to do*, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова - маркеры времени. Обороты *to be going to + to be* в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (***Can/may I help you?, Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . . и др.***). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (***like, love, hate, enjoy*** и др.). Причастия I и II. Сослагательное наклонение.

- **Вопросительные предложения.** Специальные вопросы. Вопросительные предложения - формулы вежливости (*Could you, please . . . ?, Would you like . . . ?, Shall I . . . ? и др.*).

- **Условные предложения.** Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (***It would be highly appreciated if you could/can . . . и др.***).

- **Согласование времен.** Прямая и косвенная речь.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: компетентного подхода, критического мышления, проблемного обучения, проектной технологии, ИКТ, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как, практические занятия, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов.

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию.

Изучение учебной дисциплины завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОП СПОО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цели изучения дисциплины являются усвоение обучающимися теоретических знаний, умений и получение практических навыков при решении прикладных задач в области профессиональной деятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6,	Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке	профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситу-

ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, 09	на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересую-	ационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect

	ющую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия	-
практические занятия	34
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки). Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки.	10	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, 09
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.	4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, 09
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, 09
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образо-	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

	ванные по правилу, а также исключения.		ОК 01-05, 09
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, 09
	Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, 09
	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей. Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.		
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, 09
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Г Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, 09
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.		
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, 09
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего		36	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет иностранного языка, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Основные источники

1 Голубев, А. П., Английский язык для всех специальностей + eПриложение : учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — Москва : КноРус, 2025. — 385 с. — ISBN 978-5-406-13994-3. — URL: <https://book.ru/book/957484>. — Текст : электронный.

2. Свешникова Н. Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум : учебное пособие / Свешникова Н., А. — Москва : КноРус, 2023. — 294 с. — ISBN 978-5-406-11329-5. — URL: <https://book.ru/book/948709>. — Текст : электронный.

3.2.2 Дополнительные источники:

3. Голубев, А. П. Английский язык для всех специальностей : учебник / А. П. Голубев, А. Д. Жук, И. Б. Смирнова. - М. : Кнорус, 2020.

3.2.3 Интернет-источники:

4. www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов-речевых умений и навыков.

5. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish

6. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социаль-	Адекватное использование профессиональной терминологии на	Текущий контроль при проведе-

но-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикл: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present ,Past, Future Perfect.	иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме	нии: - письменно-го/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)
Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, попол-	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд Правильное построение простых предложений при использовании	

нять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь - участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; - осуществлять запрос и обобщение информации; - обращаться за разъяснениями; - выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; - вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); - поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); - завершать общение; Монологическая речь - делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; - кратко передавать содержание полученной информации; - в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь - небольшой рассказ (эссе); - заполнение анкет, бланков; - написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование - понимать: - основное содержание текстов моно-	письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме) Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. -Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. -Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию. -Умение извлекать основную, полную и необходимую информа-	

логического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	цию из текста. - Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности - Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.) - Умение выявлять логические связи между частями текста. - Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

5 Возможности использования программы в других ООП

Учебная дисциплина ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности может быть использована для обучения укрупненной группы специальности 43.00.00 Сервис и туризм

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих, служащих в других *ПО*.

5.6.8. ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569;
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 28.02.2022 № П-41;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждён 24.04.2025, регистрационный № 319;
- Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Область применения программы

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

1.2 Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цели изучения дисциплины являются усвоение обучающимися теоретических знаний, умений и получение практических навыков при решении прикладных задач в области профессиональной деятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются

умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-04, ОК 06, ОК 09	-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 36 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 36 часов;
- консультации – 0 часов;
- самостоятельная работа обучающихся – 0 часов;
- промежуточная аттестация – 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
контрольные работы	нет
<i>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</i>	-
<i>Консультации</i>	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел I. Гражданская оборона		4	
Тема 1.1. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09,
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
	Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения		
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09,
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях		
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах)		
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке		
	Обеспечение безопасности при эпидемии		
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником		
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		6	

Тема 2.1.	Содержание учебного материала	4	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09,
Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи		
	Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран		
	Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей		
	Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти		
	Тематика практических занятий	2	
	Отработка умений при оказании первой (доврачебной) помощи		
Раздел 3. Основы военной службы		26	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09,
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание учебного материала	10	
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий		
	Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в доб-		

	ровольном порядке		
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России		
	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации		
	Тематика практических занятий	16	
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций		
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях		
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.		
	Построение и отработка движения походным строем		
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности». Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2. 178-02). Оно оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Наличие в кабинете мультимедийного оборудования, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по основам безопасности жизнедеятельности, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Безопасности жизнедеятельности» должно входить:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления - роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.;
- тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
- макет автомата Калашникова;

- электронный стрелковый тренажер;
- обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;
- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Освоенные умения:		
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
Знания:		
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного

при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	опроса; -тестирования; -оценка 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

5.6.9. ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА / АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 28.02.2022 № П-41;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждён 24.04.2025, регистрационный № 319;

– Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

Перед началом реализации дисциплины ОП.09 Физическая культура/Адаптивная физическая культура в рамках программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих студенты проходят медицинский осмотр (диспансеризацию). Анализ физического развития, физической подготовленности, состояния основных функциональных систем позволяет определить медицинскую группу, в которой занимаются обучающиеся: основная, подготовительная и специальная. К основной медицинской группе относятся студенты, не имеющие отклонений в состоянии здоровья, с хорошим физическим развитием и достаточной физической подготовленностью.

К подготовительной медицинской группе относятся лица с недостаточным физическим развитием, слабой физической подготовленностью, без отклонений или с незначительными временными отклонениями в состоянии здоровья. Студенты подготовительной группы занимаются по рабочей программе учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура/Адаптивная физическая культура с учетом индивидуальных особенностей и текущего состояния, и, при необходимости, освобождаются от сдачи контрольных нормативов.

К специальной медицинской группе относятся студенты, имеющие патологические отклонения в состоянии здоровья, в том числе инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Студенты специальной медицинской группы занимаются по данной рабочей программе.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности,

обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Изучение учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура/Адаптивная физическая культура завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА/АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1 Область применения программы

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

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цели изучения дисциплины являются усвоение обучающимися теоретических знаний, умений и получение практических навыков при решении прикладных задач в области профессиональной деятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-06, ОК 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 профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 40 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 40 часов;
- консультации – 0 часов;

- самостоятельная работа обучающихся – 0 часов;
- промежуточная аттестация – 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия	-
практические занятия	40
контрольные работы	-
<i>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</i>	-
<i>Консультации</i>	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура/Адаптивная физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	2	ОК 01-06, ОК 08
	Тематика практических занятий		
	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха		
	Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности , формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье		
Тема 2. Общая физическая подготовка	Содержание учебного материала	6	ОК 01-06, ОК 08
	Тематика практических занятий		
	Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности		
	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых		

	упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами		
	Подвижные игры различной интенсивности		
Тема 3. Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала	6	ОК 01-06, ОК 08
	Тематика практических занятий		
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину	6	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей		
Тема 4. Спортивные игры	Содержание учебного материала	4 -	ОК 01-06, ОК 08-10
	Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра. 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 Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра. 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. Поддачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёмы волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: поддачи, 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, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра		
	Тематика практических занятий	4	
	Подвижные игры различной интенсивности. воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.		
	Самостоятельная работа обучающихся Формируется при разработке программы ОО		
Тема 5. Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)	Содержание учебного материала	6 -	ОК 01-06, ОК 08
	Краткие сведения о развитии гимнастики. 1 Строевые упражнения построение в шеренгу, выход из строя 2 Перестроение и повороты в движение 3 Выполнение упражнения на гимнастической скамейке 4 Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание 5 Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик 6 Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса 7 Акробатика 8 Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат		

	9 Опорный прыжок	6	
	Тематика практических занятий Аэробика (девушки) Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики.		
	-воспитание координации движений в процессе занятий. Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики. Атлетическая гимнастика (юноши): Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп: -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений. Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики		
	Самостоятельная работа обучающихся Формируется при разработке программы ОО		
Тема 6. Лыжная подготовка	Содержание учебного материала	6 -	ОК 01-06, ОК 08-10
	Лыжная подготовка Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение ди-		

	станций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши). Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.		
	Тематика практических занятий 1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта: -воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта. 3. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Формируется при разработке программы ОО		
Тема 7. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и	6 -	ОК 01-06, ОК 08

	психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.		
	Тематика практических занятий	6	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. 5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет			
Всего:		40	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура/Адаптивная физическая культура предусмотрен Спортивный комплекс для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

Современный спортивный зал:

- рабочее место преподавателя
- шкаф для одежды
- скамейки
- многофункциональный зал игровых видов спорта с разметкой для игры в баскетбол, волейбол, бадминтон; зал оборудован инвентарем для спортивных игр.

Открытые плоскостные сооружения:

- стадион беговыми дорожками из современного наливного покрытия, футбольным полем, сектором для прыжков в длину, силовым городком;
- спортивная площадка для игры в мини-футбол, волейбол, баскетбол;
- кроссовая и лыжная(зимняя) трассы;
- комплект учебно-методических материалов;
- наглядные пособия.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов, -тестирования

физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины 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	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных 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	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - 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), -техничко-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 средства-

		ми 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 или занятия

5.6.10. ОП.10 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Основы финансовой грамотности предназначена для подготовки квалифицированных рабочих, служащих в профессиональных образовательных организациях, на базе среднего общего образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 (ред. От 17.12.2020);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Примерная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2025 г., регистрационный № 319;

- Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Актуальность данной тематики обусловлена принятием Стратегия повышения финансовой грамотности и формирования финансовой культуры до 2030 года (распоряжение Правительства Российской Федерации от 24 октября 2023 г. №2958-р), а также особенностями развития финансового рынка на современном этапе: с одной стороны, широкое внедрение информационных технологий привело к расширению охвата населения финансовыми продуктами и услугами, с другой стороны, — легкость доступа к финансовому рынку для неподготовленного потребителя приводит к дезориентации по вопросам собственной ответственности за принятие решений. Это, приводит к завышенной кредитной нагрузке, жизни «не по средствам», отсутствию перспективного финансового планирования с помощью накопительных, страховых, пенсионных программ. Важно отметить, что решение социальных проблем трудоспособного населения в области жилищного и пенсионного обеспечения, страхования, образования все больше переходит из сферы ответственности государства в сферу личных интересов самих граждан. Финансовая грамотность населения, как набор специальных компетенций для анализа услуг финансового рынка и использования финансовых инструментов, сегодня становится необходимым условием для успешного решения государством социально-экономических задач. Финансовая грамотность населения, как набор специальных компетенций для анализа услуг финансового рынка и использования финансовых инструментов, сегодня становится необходимым

условием для успешного решения государством социально-экономических задач.

Целью реализации курса «Основы финансовой грамотности» является формирование базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами у обучающихся профессиональных образовательных организаций. Вместе с тем, в соответствии с ФГОС всех уровней, главной целью и результатом образования является развитие личности обучающегося. Реализация данной компетенции способствует формированию личности социально развитого, критически мыслящего, конкурентоспособного выпускника, обладающего экономическим образом мышления, способного взять на себя ответственность за свое будущее, за будущее своих близких и своей страны.

Следует отметить, что в условиях работы образовательных организаций по ФГОС СПО при изучении курса «Основы финансовой грамотности» наиболее эффективными являются практико-ориентированные образовательные технологии, которые предусматривают приобретение специальных компетенций в процессе решения практических учебных задач. Учитывая высокую степень актуальности текущих сведений о состоянии финансового рынка, уместно в качестве основных образовательных технологий применить игровую и проектную, а также обратить внимание на учебную исследовательскую деятельность по данной тематике.

Игровая технология позволяет организовать изучение процесса управления личными финансами, погружая обучающихся в реальную среду финансового рынка, адресовать к текущим данным о процентных ставках, уровне доходности финансовых активов, об условиях страхования и налогообложения, которые публикуются в открытых источниках.

В процессе проектирования обучающиеся систематизируют полученные знания, применяют навыки анализа и прогнозирования, моделируют процессы, происходящие на финансовых рынках.

В процессе игры обучающиеся приобретают опыт практической деятельности в современных условиях финансового рынка, на основе которого и достигаются планируемые результаты, предусмотренные программой курса.

Метод проектов позволяет самостоятельно и совместными усилиями решить проблему, применив необходимые знания из разных областей, получить реальный результат. Тематика проектов может быть различной.

В одних случаях она может быть определена преподавателем с учетом учебной ситуации, естественных профессиональных интересов и способностей обучающихся, в других – тематика проектов, особенно предназначенных для внеурочной деятельности, может быть предложена и самими обучающимися.

Исследовательская деятельность дает возможность обучающимся изучить проблемы, связанные с поведением граждан на рынке финансовых услуг, проанализировать позиции действующих участников финансового рынка и предложить собственные способы решения этих проблем.

Метод case study, или «Метод ситуационного обучения» (обучения на примере разбора конкретной ситуации), лучше других методов учит решать возникающие проблемы с учетом конкретных условий и фактической информации. Практику решения серьезных финансовых вопросов в конкретных условиях с учетом актуальной информации, имеющихся ресурсов и законодательных норм возможно получить при периодическом включении обучающихся в решение ситуаций, специально проработанных и предлагаемых кейс-методом.

Данная дисциплина включена в основную образовательную программу за счет часов вариативной части.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий.

После изучения курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет проводится по разработанным билетам.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1 Область применения программы

Учебная дисциплина ОП.10. Основы финансовой грамотности является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина может быть реализована на базовом и углубленном уровне.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с ОП.11 Основы предпринимательской деятельности.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения основ финансовой грамотности в организациях среднего профессионального образования является освоение знаний о финансовой жизни современного общества, финансовых институтах, финансовых продуктах, финансовых рисках, способах получения информации, позволяющей анализировать социальные ситуации и принимать индивидуальные финансовые решения с учетом их последствий и возможных альтернатив.

Ключевыми задачами изучения финансовой грамотности с учётом преемственности с основной школой являются:

- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать финансовую информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;

- формирование представлений о грамотном финансовом поведении, включая типичные стратегии, действия, связанные с осуществлением социальных ролей в финансовой сфере жизнедеятельности человека;

- совершенствование опыта применения полученных финансовых знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных факторов, поведения людей и собственных поступков с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования.

В рамках программы учебной дисциплины на **базовом** уровне обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК	Умения	Знания
<i>ОК 01</i>	Уметь: - определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте; - выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи; - составлять план действий; - определять необходимые ресурсы; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Знать: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном и социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - этапы планирования для решения задач; - критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия
<i>ОК 03</i>	Уметь: - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; - определять и выстраивать траектории профессиональ-	Знать: - актуальную нормативно-правовую базу, регламентирующую профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование; - возможные траектории профессионального развития и самообразования;

	ного и личностного развития; -осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности; - учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании; - производить расчеты по валютно-обменным операциям; -планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет; - использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия, с учетом финансовой безопасности; - выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи; - грамотно проводить презентацию идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности; - определять источники финансирования для реализации бизнес-идеи; - производить основные финансовые расчеты в сферах предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; - оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	-различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки; - понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании; - понятие иностранной валюты и валютного курса; -структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета; - особенности различных банковских и страховых продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; - базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; - систему и полномочия государственных органов в сферах профессиональной деятельности, предпринимательской деятельности и защиты прав потребителей;

<i>ОК 04</i>	Уметь: - работать в коллективе и команде; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности	Знать: - особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы; - принципы организации проектной деятельности
<i>ОК 05</i>	Уметь: - грамотно излагать свои мысли, формулировать собственное мнение, обосновывать свою позицию в учебных и практических ситуациях; - проявлять толерантность в коллективе; - оформлять документы, связанные с профессиональной деятельностью и деловой коммуникацией, на государственном языке РФ	Знать: - принципы взаимодействия в коллективе; - правила оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 36 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 36 часов;
- консультации – 0 часов;
- самостоятельная работа обучающихся – 0 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
В том числе:	
Мини-проект	0
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Основы финансовой грамотности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Введение в курс финансовой грамотности	Потребности и ресурсы. Финансовые цели. Финансовое благополучие и финансовые риски. Финансовые решения. Финансовое поведение. Финансовая культура	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05
Раздел 1. Деньги и операции с ними			
Тема 1.1. Деньги и платежи	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Роль и функции денег. Виды современных денег, их основные характеристики. Денежная система. Покупательная способность денег. Инфляция. Основные риски, связанные с использованием денег. Возможности и ограничения использования иностранной валюты. Валютный курс. Платежи и расчеты. Поставщики платежных услуг. Платежные агенты. Платежные системы. Основные платежные инструменты: банковский счет, мобильный и интернет-банк, дебетовая, кредитная банковские карты, электронный кошелек. Риски при использовании различных платежных инструментов. Подтверждение расчетов		
	Практическое занятие № 1. Влияние инфляции на финансовые возможности человека. Издержки проведения платежей разного вида	2	
Тема 1.2. Покупки и цены	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Выбор товаров и услуг. Обязательная информация о товаре (услуге). Поставщики товаров и услуг. Агрегаторы и маркетплейсы. Цена товара. Дифференциация цен. Ценовая дискриминация. Программы лояльности (дисконтные карты, скидки, бонусы, кэшбек). Варианты оплаты (разные виды денег; оплата в момент получения, предоплата, покупка в кредит, рассрочка, подписка). Роль рекламы и других способов продвижения товаров и услуг продавцами. Возврат товара после покупки		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
Тема 1.3. Безопасное использование денег	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 03
	Финансовая безопасность в сфере денежного обращения и покупок. Выбор добро-		

	совестного поставщика финансовых услуг. Персональные данные, их значение для безопасного использования денег. Основы безопасного пользования банкоматами. Безопасность денежных операций в цифровой среде. Техники социальной инженерии, включая фишинг, и способы защиты. Правила возмещения средств, несанкционированно списанных со счета		OK 04 OK 05
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 3. Выбор надежного интернет-магазина		
Раздел 2. Планирование и управление личными финансами			
Тема 2.1. Личный и семейный бюджет, финансовое планирование	Содержание учебного материала	2	OK 01 OK 03 OK 04 OK 05
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 4. Возможности сокращения расходов и повышения доходов		
Тема 2.2. Личные сбережения	Содержание учебного материала	2	OK 01 OK 03 OK 04 OK 05
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 5. Безопасное использование сберегательных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг		
Тема 2.3. Кредиты и займы	Содержание учебного материала	2	OK 01 OK 03 OK 04 OK 05
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 6. Безопасное использование кредитных инструментов. Выбор добросовестного		
Тема 2.4. Безопасное управление личными финансами	Содержание учебного материала	2	OK 01 OK 03 OK 04 OK 05
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 7. Управление личным бюджетом		
Раздел 3. Риск и доходность			
Тема 3.1. Инвестирование	Содержание учебного материала	2	OK 01 OK 03 OK 04 OK 05
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 8. Стратегия инвестирования		
Тема 3.2. Страхование	Содержание учебного материала	2	OK 01 OK 03 OK 04 OK 05
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 9. Требования для открытия собственного бизнеса и алгоритм действий		
Раздел 4. Финансовая среда			
Тема 4.1. Финансовые	Содержание учебного материала		OK 01

<i>взаимоотношения с государством</i>	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	<i>OK 03 OK 04 OK 05</i>
	Практическое занятие № 10,11. Применение налоговых вычетов для увеличения дохода		
<i>Тема 4.2. Защита прав граждан в финансовой сфере</i>	Содержание учебного материала	4	<i>OK 01 OK 03 OK 04 OK 05</i>
	Практическое занятие № 12,13. Типичные ситуации нарушения прав граждан в финансовой сфере.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта			
Всего:		36	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы финансовой грамотности».

Оборудование учебного кабинета:

- учебные пособия «Основы финансовой грамотности»;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением;
- интерактивная доска;
- мультимедиапроектор.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знать: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором работаешь и живешь;	демонстрирует знания особенностей профессионального и социального контекста;	<i>Оценка результатов устного опроса;</i> <i>Оценка результатов практической работы;</i> <i>Оценка результатов тестирования;</i> <i>Самооценка своего знания, осуществляемая обучающимися</i> <i>Экспертное</i>
- основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном и социальном контексте;	ориентируется в источниках информации и ресурсах для решения задач в профессиональном и социальном контексте;	
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	способен сформулировать алгоритм выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	

- критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия;	может назвать критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия;	<i>наблюдение за ходом выполнения учебных заданий</i>
- актуальную нормативно-правовую базу, регламентирующую профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование;	ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование;	
- возможные траектории профессионального развития и самообразования;	способен определить возможные траектории профессионального развития и самообразования;	
-различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки;	способен определить наиболее подходящие способы оплаты товаров и услуг в конкретных ситуациях;	
- понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании;	демонстрирует понимание влияния инфляции на решение финансовых задач в профессии, личном планировании	
- понятие иностранной валюты и валютного курса;	демонстрирует понимание валютных курсов и порядка проведения расчетов по обмену одной валюты на другую;	
-структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета;	- демонстрирует понимание правил составления личного и семейного бюджета;	
- особенности различных банковских продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами;	способен назвать банковские продукты, описать их особенности и возможности для профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами;	

- базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами;	способен назвать базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами;	
- систему и полномочия государственных органов в сферах профессиональной деятельности, предпринимательской деятельности и защиты прав потребителей;	демонстрирует знания о государственных органах и их полномочиях в профессиональной и предпринимательской сферах, а также в сфере защиты прав потребителей;	
- особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы;	способен охарактеризовать особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы;	
- принципы организации проектной деятельности;	демонстрирует представление о принципах организации проектной деятельности;	
- принципы взаимодействия в коллективе;	демонстрирует представление о принципах взаимодействия в коллективе;	
- правила оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ;	демонстрирует знание правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ;	
Уметь: - определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте;	определяет задачу в профессиональном и/или социальном контексте;	<i>Оценка результатов устного опроса;</i> <i>Оценка результатов практической работы;</i> <i>Оценка результатов тестирования;</i> <i>Самооценка своего умения, осуществляемая</i>
-выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи;	осуществляет поиск и отбор информации, необходимой для решения задачи;	
- составлять план действий;	осуществляет планирование действий для решения задачи;	
-определять необходимые ресурсы;	определяет ресурсы для решения задачи;	

- реализовывать составленный план;	выполняет составленный план;	<i>обучающимися. Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий</i>
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	оценивает полученный результат;	
определять и выстраивать траектории профессионального и - личностного развития;	планирует траектории профессионального и личностного развития;	
- осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности;	выполняет задания по выбору и использованию различных платежных инструментов в конкретной ситуации с учетом правил финансовой безопасности;	
- учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании;	учитывает инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании;	
- производить расчеты по валютно-обменным операциям;	производит расчеты по валютно-обменным операциям;	
- планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет;	планирует личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составляет личный бюджет;	
- использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности;	выполняет практические задания, основанные на использовании разнообразных финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности;	
- выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи;	анализирует бизнес-идею;	
- грамотно проводить презентацию бизнес-идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности;	проводит презентацию бизнес-идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности;	

- определять источники финансирования для реализации бизнес-идеи;	предлагает возможные источники финансирования для реализации бизнес-идеи;	
- производить основные финансовые расчеты при планировании личных финансов;	проводит финансовые расчет, включая анализ расходов, необходимых для достижения цели, выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с различными финансовыми расчетами;	
- оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	проводит оценку возможных финансовых рисков, связанных с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	
- работать в коллективе и команде;	осуществляет коммуникации в соответствии с полученными знаниями и практическим опытом;	
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности;	взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в модельных ситуациях профессиональной и предпринимательской деятельности с опорой на знания правил коммуникации;	
- грамотно излагать свои мысли, формулировать собственное мнение, обосновывать свою позицию в учебных и практических ситуациях;	грамотно излагает собственную точку зрения с приведением аргументов;	
- проявлять толерантность в коллективе;	демонстрирует толерантное поведение;	
- оформлять документы, связанные с профессиональной деятельностью и деловой коммуникацией, на государственном языке РФ;	выполняет практические задания по заполнению документов на государственном языке РФ в соответствии с примерами;	

Критерии оценки

Отметка	Показатели оценки	Процент результативности (правильных ответов)
Отлично	владеет основополагающими финансово-экономическими понятиями; уверенно использует финансовую терминологию и символику при объяснении экономических процессов и законов; использует основные интеллектуальные операции для решения поставленных задач	90-100
Хорошо	владеет основополагающими финансово-экономическими понятиями; не уверенно использует финансовую терминологию и символику при объяснении химических процессов и законов; использует основные интеллектуальные операции для решения поставленных задач	80-89
Удовлетворительно	владеет основополагающими финансово-экономическими понятиями; не уверенно использует финансовую терминологию и символику при объяснении экономических процессов и законов; частично использует основные интеллектуальные операции для решения поставленных задач	70-79
Неудовлетворительно	не владеет основополагающими финансово-экономическими понятиями не уверенно использует финансовую терминологию и символику при объяснении экономических процессов и законов; не использует основные интеллектуальные операции для решения поставленных задач	Менее 70

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений

(правильных ответов)	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

5.6.11. ОП.11 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.02.2017 № 06-156 «О методических рекомендациях», включающее Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;

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

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 28.02.2022 № П-41;

– Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 25.04.2024, регистрационный № 293;

– Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства». В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена

взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении других дисциплин: «Основы права», «Обществознание», «История».

Данная дисциплина входит в структуру профессионального учебного цикла.

Изучение учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» способствует формированию следующих компетенций ОК 01-ОК 07, ОК 09:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде.

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, семинарские занятия, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, написание реферата, представление электронных презентаций, обучение в команде, в сочетании с внеаудиторной работой, с применением технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей

теме дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение тестирования, фронтального опроса и выполнение домашней работы. Вопросы тестов и опросов разрабатываются преподавателем и утверждаются на заседании предметно - цикловой комиссии.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1 Область применения программы

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

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

Цели изучения дисциплины являются усвоение обучающимися теоретических знаний, умений и получение практических навыков при решении прикладных задач в области профессиональной деятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.09	– Определять объекты и субъекты предпринимательской деятельности; – Определять внешнюю и внутреннюю среду, факторы её формирующие; – Различать виды предпринимательства;	– Понятие, содержание предпринимательской деятельности; – Объекты, субъекты и цели предпринимательства; – Внутренняя и внешняя среда предпринимательской деятельности; – Принятие

	– Разрабатывать структуру предпринимательской деятельности; – Применять этические нормы предпринимательства; – Производить оценку предпринимательской деятельности.	предпринимательского решения: типы предпринимательских решений и экономические методы принятия предпринимательских решений; – Понятие культуры предпринимательства.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 36 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
 самостоятельной работы обучающегося -

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
В том числе:	
теоретические занятия	10
лабораторные занятия	-
Лабораторные занятия	26
контрольная работа	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем, содержание учебного материала	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Понятие и содержание предпринимательской деятельности			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
Тема 1.1 Понятие и содержание предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	6	
	1. Понятие предпринимательской деятельности. 2. Предпринимательская среда.	2	
	1. Практические занятия: решение тестовых заданий. 2. Решение ситуационных задач	4	
Тема 1.2 Механизм функционирования предприятий различных организационно – правовых форм	Содержание учебного материала	8	
	1. Понятие, виды и классификация юридических лиц. 2. Характеристика коммерческих и некоммерческих предприятий.	2	
	Практические занятия: 1. Решение тестовых заданий. 2. Составление таблицы «Достоинства и недостатки различных организационно – правовых форм» 3. Решение ситуационных задач	6	
Тема 1.3 Организация деятельности предприятия	Содержание учебного материала	6	
	1. Порядок создания нового предприятия. 2. Подбор персонала. Организация учета на предприятии.	2	
	Практические занятия: 1. Решение ситуационных задач. 2. Решение тестовых заданий.	4	
Тема 1.4 Особенности индивиду-	Содержание учебного материала	8	
	1. Понятие индивидуального предпринимательства.	2	

ального предприниматель-ства	2. Порядок регистрации ИП. Формы ИП.		
	1. Практические занятия: решение тестовых заданий 2. Решение ситуационных задач 3. Составление таблицы «Особенности регистрации индивидуальных предпринимателей»	6	
Тема 1.5 Партнерские связи в предприниматель-стве	Содержание учебного материала	8	
	1. Основные направления предпринимательского сотрудничества. 2. Понятие, виды и формы сделок.	2	
	Практические занятия: 1. Решение тестовых заданий. 2. Решение ситуационных задач 3. Составление схемы «Классификация сделок и коммерческое пред-ставительство»	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего		36	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Определять объекты и субъекты предпринимательской деятельности	Текущий контроль
Определять внешнюю и внутреннюю среду, факторы её формирующие	Текущий контроль Защита мультимедийного доклада
Различать виды предпринимательства	Текущий контроль Практическая работа
Разрабатывать структуру предпринимательской деятельности	Текущий контроль Оценка выполнения конспекта «Инфраструктура предприятий оптовой и розничной торговли».
Применять этические нормы предпринимательства	Текущий контроль Оценка выполнения конспекта «Психологические аспекты влияния на собеседника»
Производить оценку предпринимательской деятельности	Текущий контроль Индивидуальное задание
Знания:	
Понятия, содержания предпринимательской деятельности	Текущий контроль Фронтальный опрос Тестирование
Объектов, субъектов и целей предпринимательства	Текущий контроль Фронтальный опрос Тестирование
Внутренней и внешней среды предпринимательской деятельности	Текущий контроль Фронтальный опрос

	Тестирование
Принятия предпринимательского решения: типы предпринимательских решений и экономические методы принятия предпринимательских решений	Текущий контроль Фронтальный опрос Тестирование
понятия культуры предпринимательства	Текущий контроль Фронтальный опрос Тестирование

5.7 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ профессиональных модулей и утверждены директором ОО, согласованы с работодателями.

5.7.1. ПМ 01 ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, на базе среднего общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 28.02.2022 № П-41;

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2025, регистрационный № 319;
 - Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н;
 - Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н;
- Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;
- структура рабочей программы профессионального модуля;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

При изучении профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента используются следующие педагогические

технологии: развивающие и проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Методика изучения профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Лабораторные и практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных и практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы.

Изучение профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОП СПО (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, полностью освоившие содержание учебной дисциплины профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК.04	Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

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

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мя-

	са, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
Уметь	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Всего часов 336

Из них на освоение МДК 144 часа

в том числе в форме практической подготовки 48 ч

в том числе самостоятельная работа 16 ч

практики, в том числе:

учебная 72 ч

производственная 108 ч

Промежуточная аттестация 28 ч .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профес- сиональных и общих компетенций	Наименования разделов про- фессионального модуля	Объем образова- тельной про- граммы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоя- тельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в том числе	Учебная	Производствен- ная		
				лабораторных и практических за- нятий, часов				
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий раз- нообразного ассортимента	52	36	18	-	-	8	
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полу- фабрикатов из него	92	76	30	-	-	8	
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, 09,10	Учебная и производственная практика	180			72	108		
	Экзамен по модулю	12						
	Всего:	336	112	48	72	108	16	

Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		32
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		32
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	6
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).	
	3. Правила составления заявки на сырье.	
	4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	2
	Содержание	8
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6

	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	8
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2
	Содержание	10
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2

	Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: 1. Работа с нормативной и технологической документацией (ХАССП, СанПиН – основные положения документов) Сообщение. 2. Составление тематического кроссворда по теме «Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов» 3. Составление мультимедийной презентации на тему «Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них» 4. Решение производственных задач: Начертить схему организации рабочего места для приготовления рубленых полуфабрикатов из птицы. Записать алгоритм приготовления.		8
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		72
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	10
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	
	2. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	6
	Лабораторное занятие № 1 1.1 Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов 1.2 Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	2
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья		4
	Содержание	6
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	

	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	
	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	20
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	
	1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	
	Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	12
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	
	Лабораторное занятие № 2 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Лабораторное занятие № 3 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4
	Лабораторное занятие № 4 Обработка нерыбного водного сырья	4
	Содержание	8
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	
	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса,	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	12
	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	
	Содержание	
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характери-	

мясных продуктов	стика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	6
	Лабораторное занятие № 5	
	5.1 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2
	5.2 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	4
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	4
	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	12
	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	6
	Лабораторное занятие № 5	
	5.1 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	2
	5.2 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4
Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2 1. Составить письменное сообщение по теме: «Классификация, значение в питании и использование грибов». 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела; Составить презентацию по теме «Особенность подготовки к фаршированию некоторых видов рыб». 4. Составить схему разделки туши мелкого рогатого скота (свинины, баранины). 5. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья. Определить количество мякоти мяса при кулинарной разделке говядины второй категории массой 168 кг, если % отходов составляет 29, 5 %.		8

Консультация МДК 01.01	4
Экзамен МДК 01.01	8
Консультация МДК 01.02	4
Экзамен МДК 01.02	8
Учебная практика ПМ 01 (по отдельной программе)	72
Производственная практика ПМ 01 (по отдельной программе)	108
Экзамен по модулю	12
Всего	336

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

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

Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабри-	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполне-

	катов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	ния: - <i>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i> - <i>выполнения заданий экзамена по модулю;</i> - <i>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i>
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4 Проводить приготовление	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	

и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применитель-	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессио-	Текущий контроль: экспертное наблюдение и

но к различным контекстам	нальной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;; – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учеб-
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности	- экспертная оценка защиты отчетов по учеб-

ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности индивидуально и в команде	ной и производственной практикам
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

5.7.2. ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Пояснительная записка

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предназначена для реализации образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 2.1 – 2.8

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569;

Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 28.02.2022 № П-41;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утвержденный 24.04.2025, регистрационный № 319;

Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента содержит два междисциплинарных курса МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

При изучении профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента используются следующие педагогические технологии: развивающие и проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершен-

ствовать учебный процесс.

Методика изучения профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Лабораторные и практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных и практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы.

Изучение профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1 Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенций
О К 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
О К 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
О К.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
О	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

К.04	
О К.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
О К.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
О К.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
О К.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

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

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продук-

	ции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 612

в том числе в форме практической подготовки

Из них на освоение МДК - 204

в том числе самостоятельная работа - 20

практики, в том числе учебная 180

производственная 216

Промежуточная аттестация 28

2 СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная, час
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	Всего, часов		
ПК 2.1.-2.8	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	38	32	16	6		
ПК 2.1., 2.2, 2.3	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	26	24	12	2		
ПК 2.1., 2.2, 2.4	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	14	12	2	2		
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразно-	28	26	18	2		

	го ассортимента						
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	12	10	2	2		
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	22	20	14	2		
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	40	36	14	4		
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	396				180	216
Экзамен по профессиональному модулю		12					
	Всего:	576	16 0	78	20	180	216

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		32
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		32
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	4
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	2
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	2

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	8
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.	2
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп соусов.	2
	Содержание	10
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	6
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
	Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	2

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		6
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		24
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		24
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.	8

	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	4
	Лабораторное занятие № 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание	8
	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	4
	Лабораторное занятие № 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.	4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	6
	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	
	Лабораторное занятие № 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.	4

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		12
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		12
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.	2
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. 2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.	6

	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусам.	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	2
	Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.	2
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	2
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	2
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		24
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		24

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.	16
	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов, правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Тематика лабораторных и практических занятий	12
	Лабораторное занятие	
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.	4
	5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	4
	6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	4
	Содержание	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки	6

	ки хранения. Подбор соусов. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Тематика лабораторных занятий	4
	Лабораторное занятие № 7 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		12
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		12
Тема 5.1.	Содержание	4
Приготовление, подготовка к реализации блюд из	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра.	

яиц, творога, сыра	Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Практические занятия	2
	Практическое занятие 10.Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов.	2
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки 2 семестр	Содержание 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста 2. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты	8

	оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Лабораторное занятие № 8 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки.	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		20
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		20
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.	2
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на	16

	пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10
	Лабораторное занятие	
	9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.	4
	10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.	4
	11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.	2
	Самостоятельная учебная работа	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 6 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		36
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		

Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	6
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	
	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	
	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	20
	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	
	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	
	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	10
	Лабораторное занятие	
	12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.	4
	13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.	4
	Практическое занятие 11 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из	4

	мяса, мясных продуктов, с учетом взаимозаменяемости продуктов.	
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	12
	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	
	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	4
	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		2

Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	180

Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	216

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	612

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Кухня организации питания;

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ 01 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25%.

обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

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

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, кон-

трольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

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

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

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

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

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

Реализация образовательной программы включает обязательную учебную и производственную практику.

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

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

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

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;

	соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подго-	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;	

товку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональ-	

	ной деятельности;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

5.7.3. ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, на базе среднего общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 28.02.2022 № П-41;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н;

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2025, регистрационный № 319;

- Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура рабочей программы профессионального модуля;
- условия реализации рабочей программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Для успешного усвоения знаний, овладения умениями формированию компетенций по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, преподаватели профессиональных модулей и мастера производственного обучения применяют элементы педагогических технологий: проблемного обучения, ИКТ, обучение в команде, которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Методика изучения профессионального модуля строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Лабораторные и практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных и практических занятий и самостоятельной работы.

Реализация профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства», лаборатории «Учебная кухня ресторана» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) и на предприятиях общественного питания. Учебная практика проводится рассредоточено, параллельно междисциплинарному курсу. Производственная практика проводится концентрированно в условиях производства после изучения междисциплинарного курса.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по междисциплинарному курсу МДК 03.01 является дифференцированный зачет, по МДК 03.02 – экзамен, по учебной практике – дифференцированный зачет, по производственной практике – дифференцированный зачет на основе отзыва с предприятия. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, полностью освоившие содержание профессионального модуля. Промежуточная аттестация по профессиональному модулю ПМ.03 – экзамен по модулю.

В период освоения профессионального модуля преподавателем организуются индивидуальные и групповые консультации.

1 Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в рамках программы профессионального модуля ПМ.05. Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии «Повар, кондитер».

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1 Перечень общих компетенций

Ко д	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК .03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК .04	Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде
ОК .05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.
ОК .06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК .07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, ку-

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

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов

	при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: 416 ч

Всего часов – 416

в том числе в форме практической подготовки – 270 ч

в том числе самостоятельная работа – 12 ч

практики, в том числе учебная – 108 ч

производственная 144 ч

Промежуточная аттестация – 20 ч.

2 СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	В том числе	Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов							
ПК 3.1 - 3.6 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	32	10	-	-	4
ПК 3.1, 3.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	116	96	44 (8)	-	-	8
ПК 3.1 - 3.6	Учебная и производственная практика	252			108	144	-
	Экзамен	12					
	Всего:	416	128	54	108	144	12

2.2 Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		32
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. 3. Характеристика, последовательность этапов. 4. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. 5. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	10
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. 2. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. 4. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. 5. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. 6. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	22
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10

	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	2
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Подготовить сообщение по теме: Инновационные технологии приготовления и подготовки к реализации продукции. 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 4. Составить таблицу по подбору посуды и инвентаря для реализации готовых холодных блюд и закусок для обслуживания ужина по типу «шведского стола».		4
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		104
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		96
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	16
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок	
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.	
	3. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок.	
	4. Характеристика, правила выбора, требования к качеству дополнительных ингредиентов нужного типа и количества в соответствии с технологическими требованиями к соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.).	
	5. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	18
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества	

разного ассортимента	в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	
	3. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	
	4. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	
	5. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Лабораторное занятие № 1-2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.	4
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Лабораторное занятие № 3-4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
	Содержание	24
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	2
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	2
	3. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	2
	6. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторное занятие № 5-6. Приготовление оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов.	4
	Практическое занятие № 1. Расчет количества сырья, выхода бутербродов.	2
	Лабораторное занятие № 7-9. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание	38
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	2
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	2
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.).	2
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	26
	Лабораторное занятие № 10-12. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	Лабораторное занятие № 13-15. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторное занятие № 16-18. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	Практическое занятие № 2 Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2
	Практическое занятие № 3-4. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка компьютерных презентаций по теме «Уксысы, растительные масла, специи». Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		8

Подготовка сообщения по теме: «Современные технологии приготовления холодных соусов».	
Подбор информации по теме: «Современные технологии приготовления салатов».	
Подготовка сообщения и презентации по теме: «Современные тенденции в приготовлении и оформлении сложных, банкетных бутербродов, канапе, валованов, тапас, фингерфудов, брускет».	
Консультация МДК.03.02	4
Экзамен МДК.03.02	8
Учебная практика по ПМ.03	108
Производственная практика (концентрированная) по ПМ.03	144
Экзамен по модулю	12
Всего	416

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

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

Кабинеты:

технологии кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории:

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

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

3.1.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор

кухонный;

Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.1.2. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.3 Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ профессиональных дисциплин: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

По модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика является обязательным разделом и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Реализация образовательной программы включает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определен-

ных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Профессионалы и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации Профессионалы по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

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

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

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана, Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

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

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные

формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

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

При реализации программы модуля проводятся консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

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

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

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки (указываются типы и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект: экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)	Критерии оценки: 90-100 % правильных ответов – 5 (отлично) 80-89 % правильных ответов – 4 (хорошо) 70-79 правильных ответов – 3 (удовлетворительно)- полнота ответов, точность формулировок менее 70 % правильных ответов – 2 (не удовлетворительно)
Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
ПК 3.1, ПК 3.6	Знания требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Текущий контроль при проведении: Тестирования Практического задания Устного опроса	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии
		Промежуточная аттестация в форме: Дифференцированного зачета по МДК в виде: - письменных/устных ответов - тестирования	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессио-

			нальной терминологии
	Умения рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	Текущий контроль при проведении: Защиты отчетов по лабораторным и практическим заданиям Оценки заданий для самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.
		Промежуточная аттестация в форме: Экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете по МДК Экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.
	Действия Иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Итоговый контроль: Экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	Правильное выполнение заданий в полном объеме
Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 3.1- 3.6	Знания ассортимент, рецептуры, требова-	Текущий контроль при проведении:	Полнота ответов, точность формулировок, не менее

	ния к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Тестирования Практического задания Устного опроса Промежуточная аттестация в форме: Дифференцированного зачета по МДК	70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии
	Умения соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь	Текущий контроль при проведении: Защиты отчетов по лабораторным и практическим заданиям Оценки заданий для самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.
		Промежуточная аттестация в форме: Экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете по МДК Экспертная оценка отчетов по учебной и производственной прак-	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.

		тике	
	Действия выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектации), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	Итоговый контроль: Экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	Правильное выполнение заданий в полном объеме

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация:

	та, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности	
ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности индивидуально и в команде	
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гар-	понимание значимости своей профессии	

монизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

5.7.4. ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, на среднего общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 28.02.2022 № П-41;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н;

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2025, регистрационный № 319;

- Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;
- структура рабочей программы профессионального модуля;
- условия реализации программы;

- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля;
- возможности использования программы в других ОП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Для успешного усвоения знаний, овладения умениями формированию компетенций по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, преподаватели профессиональных модулей и мастера производственного обучения применяют элементы новых педагогических технологий: уровневой дифференциации, проблемного обучения с использованием индивидуальной, групповой и звеньевой форм. При изучении профессионального модуля используются следующие педагогические технологии: развивающие и проблемного обучение, обучение в команде, технология «дебаты», кейс-стади, которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Методика изучения профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Лабораторные и практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных и практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по междисциплинарному курсу является дифференцированный зачет, по учебной практике – дифференцированный зачет, по производственной практике дифференцированный зачет на основе отзыва с предприятия. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины профессионального модуля.

Учебная практика проводится рассредоточено, параллельно междисциплинарному курсу. Производственная практика проводится концентрированно в условиях производства после изучения междисциплинарного курса.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1 Перечень общих компетенций

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

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

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

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего часов 444

Из них на освоение МДК 144 часа

в том числе в форме практической подготовки 44 ч

в том числе самостоятельная работа 22 ч

практики, в том числе учебная 144 ч

производственная 144 ч

Промежуточная аттестация 24 ч.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	учебная	производственная часов	
лабораторные работы и практические занятия, часов							
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	32	32	8	-	-	-
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	100	44	16	-		22
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		34	20	-		
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	288	-		144	144	
	Промежуточная аттестация	24					
	Всего:	444	110	44	144	144	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	12
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	12
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 1-2. 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	4
	Практическое занятие 3-4. 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	4
	МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	112

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		54
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	32
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 1. Расчет количества сырья для приготовления холодных сладких блюд	2
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	22
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	

	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 2. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	4
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		10
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		46
Тема 3.1 <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков</i>	Содержание 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в	20

сложного ассортимента	приготовлении холодных напитков .	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 3. Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков	2
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	26
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	6
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация региональных холодных и горячих сладких блюд, напитков.	6
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3.		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		12

2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Учебная практика по ПМ.04	144
Производственная практика (концентрированная) по ПМ.04	144
Экзамен по модулю	12
Всего	444

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

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

Кабинеты:

технологии кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории:

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

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

3.1.1 Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.1.2 Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.3 Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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

По модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с

учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.04 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

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

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

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

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

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

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

Реализация образовательной программы включает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов,

обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

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

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

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Коды ОК, ПК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки (указываются типы и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект: экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)	Критерии оценки: 90-100 % правильных ответов – 5 (отлично) 80-89 % правильных ответов – 4 (хорошо) 70-79 правильных ответов – 3 (удовлетворительно)- полнота ответов, точность формулировок менее 70 % правильных ответов – 2 (не удовлетворительно)
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК;

		инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ППК 4.2 - ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок;	

	разнообразного ассортимента.	– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;	
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;	
		соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ОК 01		точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;	Текущий контроль:

OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09		адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе – понимание значимости своей профессии	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

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

5.7.5. ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предназначена для изучения профессионального модуля в профессиональных образовательных учреждениях, на базе среднего общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 28.02.2022 № П-41;
- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждён 24.04.2025, регистрационный № 319;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н;
- Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

мия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;
- возможности использования программы в других ОП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусмотрено параллельно с изучением учебных дисциплин: ОП.05 Основы калькуляции и учета, ОП.10 Организация обслуживания в общественном питании, ОП.11 Основы бизнеса и предпринимательской деятельности, профессиональным модулем ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

При изучении профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента используются следующие педагогические технологии: развивающие и проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Методика изучения профессионального модуля строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Изучение профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предназначена для изучения профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1 Перечень общих компетенций

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

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделоч-

	ных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего часов 638

Из них на освоение МДК 230 часа

в том числе в форме практической подготовки 80 ч

в том числе самостоятельная работа 38 ч

практики, в том числе учебная 180 ч

производственная 216 ч

Промежуточная аттестация 20 ч

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональных общих компе- тенций	Наименования разделов профессио- нального модуля	Объем обра- зовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавате- лем, час.			Практики		Самостоя- тельная работа
			Обучение по МДК, час.					
			все- го, ча- сов	в т.ч. лабора- торные ра- боты и практиче- ские заня- тия, часов	Уче бная	Произ- водствен- ная		
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-07	Раздел модуля 1.Организация про- цессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулоч- ных, мучных кондитерских изделий	44	32	10	-	-	12	
ПК 5.1., 5.2 ОК 01-07	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделоч- ных полуфабрикатов для хлебобулоч- ных, мучных кондитерских изделий	34	26	6	-		8	
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК 01-07	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформлнение, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	22	20	10	-		2	
ПК 5.1, 5.4 ОК 01-07	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформлнение, подготовка к реализации мучных кондитерских изде- лий разнообразного ассортимента	68	64	42	-		4	
ПК 5.1, 5.5 ОК 01-07	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформлнение, подготовка к	50	38	12	-		12	

	реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента						
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	396			180	216	
	Экзамен МДК 05.02	12					
	Экзамен по модулю	12					
	Всего:	638	180	80	180	216	38

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		44
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		44
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	10
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, , мучных кондитерских изделий.	2
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	12
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6

	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Практическое занятие 2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Практическое занятие 3. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	10
	Основные виды сырья: мука, требования к качеству, характеристики, подготовка к производству, использование, сроки и режим хранения. Сахар песок, жиры, патока крахмальная, мед. Характеристика, подготовка к производству.	2
	Яйцепродукты, разрыхлители. Характеристика, требования к качеству, подготовка к производству Дополнительные виды сырья: фруктово-ягодное пюре, студнеобразователи. Характеристика, свойства, требования к качеству, технология подготовки к производству.	2
	Орехи, ПАВ, ароматизаторы, пищевые кислоты, красители, спиртные напитки. Характеристика, свойства, требования к качеству, технология подготовки к производству. Новые виды сырья: сухие смеси. Характеристика и применение, требования к качеству полуфабрикаты высокой степени готовности для оформления мучных кондитерских изделий.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	2
	Практическое занятие 5 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Составить схему кондитерского цеха. Презентация на тему: Современное кондитерское оборудование и инвентарь. Современные виды упаковки применяемых на ПОП. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Сообщение на тему: Сухие смеси, добавки. Презентация на тему: Основное и дополнительное сырье.		12
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		186
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		34

Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	2
	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	2
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание	8
	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2
	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2
	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Содержание	2
Тема 2.3. Приготовление глазури	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Тема 2.4.	Содержание	4

Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание	6
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа Приготовление отделочных полуфабрикатов	4
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание	2
	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. Составить технологический цикл производства булочной. Подготовить сообщение на тему: «Рациональное питание». Подготовить реферат на тему «Виды сахара и его использование». Составить технологическую схему на крем «Белковый заварной».		8

Сделать презентацию на тему «Лепка из мастики. Технологии».		
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		22
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	2
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	2
	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	2
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	4
	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2
	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	12
	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	Лабораторная работа	6

	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста.	
	Практическое занятие Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Расчет количества сырья для приготовления различных видов теста.	4
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 Подготовить сообщение на тему: процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него; современные изделия из дрожжевого слоеного теста, новое в их приготовлении и реализации.		2
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		68
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание	4
	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент,	2
	Правила выбора основных продуктов нужного качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения Правила выбора дополнительных ингредиентов к ним нужного качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание	60
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	4
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из, сдобного пресного, пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из, песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из, воздушного, бисквитного, теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских	4

	изделий.	
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	4
	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Тематика лабораторных занятий	42
	Лабораторная работа Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста.	6
	Лабораторная работа Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	6
	Лабораторная работа. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	6
	Лабораторная работа. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	6
	Лабораторная работа Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	6
	Лабораторная работа. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	6
	Лабораторная работа Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и заварного теста.	6
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 Составить технологическую схему на изделие из заварного теста». Составить технологическую схему на изделие из вафельного теста». Составить технологическую схему на изделие из песочного теста». Подготовить сообщение об истории появления пряничного теста». Составить технологическую схему на изделие из воздушного теста». Составить таблицу: Требования к качеству изделий из всех видов бездрожжевого теста.		4
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		50
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	20
	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и	4

		сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	
		Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2
		Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2
		Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2
		Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2
		Приготовление мелкоштучных пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2
		В том числе практических и лабораторных занятий	6
		Лабораторная работа № 10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.	6
Тема 5.2. Изготовление оформление тортов	и	Содержание	20
		Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
		Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2
		Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремо-	2

	вые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2
	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2
	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Лабораторная работа Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.	6
Самостоятельная учебная работа при изучении МДК. 05.02 Написать ассортимент бисквитных пирожных. Составить технологическую схему песочного пирожного на выбор. Составить технологическую схему заварного пирожного на выбор. Составить технологическую схему миндального пирожного на выбор. Составить технологическую схему слоеного торта «Полет». Разработать технологическую карту на фирменный торт.		12
Учебная практика по ПМ.05 (по отдельной программе)		180
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05(по отдельной программе)		216
Консультация		4
Экзамен по МДК.05.02		8
Экзамен по модулю		12
Всего		638

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений.

Лаборатории:

учебный кондитерский цех.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

3.1.2 Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Алтайская академия гостеприимства, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

3.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спираль-

ный)

Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

3.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

3.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских Алтайской академии гостеприимства и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Профессионалы и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

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

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

4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструмен-	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	тов; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	

реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02. Использовать	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора ис-	

современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	точников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	понимание значимости своей профессии	

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		

5.8 Программы практики (учебной, производственной, производственной (преддипломной))

Программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Положения об учебной и производственной практике обучающихся.

5.8.1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа учебной практики ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предназначена для подготовки обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 1.1.- 1.4.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 09.12.2016 года № 1569;
- Профессиональный стандарт краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства», утвержденный приказом Министерства образования и науки Алтайского края от 16.04.2018 ;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»)
- Письмо Минпросвещения России от 08 апреля 2021 № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);
- Производственная план по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждён приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 25.04.2024, регистрационный № 293.

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» .

В программу производственной практики профессионального модуля входят:

- пояснительная записка,
- общая характеристика программы учебной практики,
- содержание учебной практики,
- условия реализации учебной практики,
- контроль и оценка результатов освоения производственной практики.

Данная программа нацелена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального государственного стандарта.

Освоению учебной практики способствуют знания, умения, а также практический опыт, полученный обучающимися при изучении профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация учебной практики осуществляется на базе профильных предприятий, с которыми заключен договор о сотрудничестве в сфере производственного обучения, которая обеспечивает проведение учебной практики за счёт соответствующей материально-технической базы.

Перед проведением учебной практики проводится вводный инструктаж, на котором сообщается цель и задачи практики, порядок и последовательность отработки заданий программы практики, режим и порядок работы, оформление документов по итогам практики, форма отчета.

Организацию и руководство этапами учебной практики осуществляет руководитель практики от образовательной организации и руководитель практики от предприятия.

Учебная практика завершается дифференцированным зачётом.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:

В результате освоения учебной практики обучающийся **должен уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

В результате освоения учебной практики обучающийся осваивает компетенции и формирует первоначальный практический опыт:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домаш-	1 Подготовка, уборке рабочего места; 2 Подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 3 Обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; 4 Приготовлении, порционировании (комплектровании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; 5 Ведении расчетов с потребителями.

ней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	

1.3 Количество часов на освоение учебной практики – 72 часа. Реализация учебной практики осуществляется рассредоточено

2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики	Содержание учебного материала	Объём часов
Вводное занятие	Инструктаж по ТБ и ПБ в холодном цехе, нормативные документы, личная гигиена, организация рабочего места, санитарные нормы, использование нитрат-тестера	6
Раздел 1		24
Подготовка сырья и полуфабрикатов к реализации.	1.2.Механическая кулинарная обработка корнеплодов, капустных, луковых. Нарезка простая и сложная	6
	1.3.Механическая кулинарная обработка плодовых, пряных, листовых овощей. Нарезка.	6
	1.4. Механическая кулинарная обработка плодовых, пряных, листовых овощей, грибов. Нарезка. Подготовка овощей к фаршированию	6
Раздел 2.		12
Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, приготовление полуфабрикатов из нее. Обработка нерыбного водного сырья.	2.1. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Обработка нерыбного водного сырья.	6
	2.2. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6
Раздел 3.		18
Механическая, кулинарная обработка, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы, кролика.	3.1. Инструктаж. Механическая, кулинарная обработка, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	6
	3.2. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов.	6

	3.3. Приготовление натуральной рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	6
Раздел 4		6
Обработка птицы, дичи, кролика, субпродуктов полуфабрикатов из них, полуфабрикатов для блюд	4.1. Приготовление котлетной массы из птицы, полуфабрикатов из неё.	6
Раздел 5		6
Приготовление полуфабрикатов для блюд национальной кухни. Приготовление полуфабрикатов для мучных изделий.	5.1. Приготовление полуфабрикатов для блюд национальной кухни. Приготовление полуфабрикатов для мучных изделий.	6
Дифференцированный зачет		6
ВСЕГО		72

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально - техническое обеспечение

Для реализации программы учебной практики на профильных предприятиях используются материально-технические ресурсы предприятий в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов осуществляется руководителем практики в процессе учебной практики.

Коды и наименование ПК	Результаты обучения: освоенных умений, приобретенный первоначальный практический опыт	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	Соблюдение алгоритма при подготовке рабочего места, выбора и эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Форма: выполнение практических заданий Метод контроля: наблюдение за выполнением практического задания Оценка результатов: оценка полученного продукта
	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	
	Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	Правильность выбора, применения, комбинирования методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечение условий, соблюдение сроков их хранения	
	Подготовке, уборке рабочего места	Правильность подготовки, уборки рабочего места	
	Подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инстру-	Правильность подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного ин-	

	ментов, весоизмерительных приборов	вентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
	Обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи	Полнота и правильность обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи	
	Приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента	Правильность приготовления, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
	Ведении расчетов с потребителями	Полнота и правильность ведения расчетов с потребителями	

Оценка результатов текущего и промежуточного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
80 - 89	4	Хорошо
70 - 79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

5.8.2. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа производственной практики по ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предназначена для подготовки обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 09.12.2016 года № 1569;

- Профессиональный стандарт краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства», утвержденный приказом Министерства образования и науки Алтайского края от 16.04.2018 ;

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

- Письмо Минпросвещения России от 08 апреля 2021 № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);

- Производственная план по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждён приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 25.04.2024, регистрационный № 293.

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» .

В программу производственной практики профессионального модуля входят:

- пояснительная записка,
- общая характеристика программы производственной практики,
- содержание производственной практики,
- условия реализации производственной практики,
- контроль и оценка результатов освоения производственной практики.

Данная программа нацелена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального государственного стандарта.

Освоению производственной практики способствуют знания, умения, а также практический опыт, полученный обучающимися при изучении профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация производственной практики осуществляется на базе профильных предприятий, с которыми заключен договор о сотрудничестве в

сфере производственного обучения, которая обеспечивает проведение учебной практики за счёт соответствующей материально-технической базы.

Перед проведением производственной практики проводится вводный инструктаж, на котором сообщается цель и задачи практики, порядок и последовательность отработки заданий программы практики, режим и порядок работы, оформление документов по итогам практики, форма отчета.

Организацию и руководство этапами производственной практики осуществляет руководитель практики от образовательной организации и руководитель практики от предприятия.

Производственная практика завершается дифференцированным зачётом.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики - является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики:

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций ,приобретение практического опыта:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде ОК05. Осуществлять устную и письменную	6 Подготовке, уборке рабочего места; 7 Подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 8 Обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; 9 Приготовлении, порционировании (комплектровании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; 10 Ведении расчетов с потребителя-

коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	ми.

1.3 Количество часов на освоение производственной практики-108 часов.

Реализация производственной практики осуществляется концентрированно

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов производственной практики	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
Раздел 1.		
Вводный инструктаж	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Подготовка сырья и полуфабрикатов к реализации	6
Механическая кулинарная обработка	1.2. Механическая кулинарная обработка корнеплодов, капустных, луковых. Нарезка простая и сложная	6
	1.3. Механическая кулинарная обработка корнеплодов, капустных, луковых. Нарезка простая и сложная.	6
	1.4. Механическая кулинарная обработка плодовых, пряных, листовых овощей. Нарезка.	6
	1.5. Механическая кулинарная обработка плодовых, пряных, листовых овощей, грибов. Нарезка. Подготовка овощей к фаршированию.	6
Раздел 2.		
Механическая кулинарная обработка	2.1. Инструктаж по ОТ, ТБ и пожарной безопасности в рыбном цехе. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Обработка нерыбного водного сырья.	6
	2.2. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	6

	2.3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6
Раздел 1		
Механическая, кулинарная обработка, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы, кролика.	3.1. Инструктаж. Механическая, кулинарная обработка, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	6
	3.2. Приготовление порционных полуфабрикатов. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов.	6
	3.3. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	6
Раздел 4		
Приготовление полуфабрикатов	4.1. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы и кролика. Приготовление котлетной массы из птицы, полуфабрикатов из неё. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	6
	4.2. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы и кролика. Приготовление котлетной массы из птицы, полуфабрикатов из неё. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	6
Раздел 5		
1 Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента	5.1 Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента из регионального сырья, национальных блюд	6
	5.2 Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента из регионального сырья, национальных блюд	6

	5.3Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента из регионального сырья, национальных блюд	6
Раздел 6.		
3Приготовление полуфабрикатов разно- образного	6.1Приготовление полуфабрикатов для мучных изделий.	6
Дифференцированный зачет		6
ВСЕГО		108

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально - техническое обеспечение

Для реализации программы производственной практики на профильных предприятиях используются материально-технические ресурсы предприятий в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов осуществляется руководителями практики в процессе производственной практики.

Коды и наименование ПК	Результаты обучения: приобретенный практический опыт	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовке, уборке рабочего места	Правильность подготовки, уборки рабочего места	Форма: выполнение практических заданий Метод контроля: наблюдение за выполнением практического задания Оценка результатов: оценка полученного продукта
	Подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Полнота и правильность подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
	Обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи	Полнота и правильность обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи	
	Приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента	Правильность приготовления, порционирования (комплектования), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
	Ведении расчетов с по-	Правильность веде-	

	требителями	ния расчетов с потребителями	

Оценка результатов текущего и промежуточного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
80 - 89	4	Хорошо
70 - 79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

5.8.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной практики ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предназначена для подготовки обучающихся по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 09.12.2016 года № 1569;
- Профессиональный стандарт краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства», утвержденный приказом Министерства образования и науки Алтайского края от 16.04.2018 ;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»)
- Письмо Минпросвещения России от 08 апреля 2021 № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);

- Производственная план по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 25.04.2024, регистрационный № 293.

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» .

В программу учебной практики профессионального модуля входят:

- пояснительная записка,
- общая характеристика программы учебной практики,
- содержание учебной производственной практики,
- условия реализации учебной практики,
- контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

Данная программа нацелена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального государственного стандарта.

Освоению учебной практики способствуют знания, умения, а также практический опыт, полученный обучающимися при изучении профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация учебной практики осуществляется на базе профильных предприятий, с которыми заключен договор о сотрудничестве в сфере производственного обучения, которая обеспечивает проведение учебной практики за счёт соответствующей материально-технической базы.

Перед проведением учебной практики проводится вводный инструктаж, на котором сообщается цель и задачи практики, порядок и последовательность отработки заданий программы практики, режим и порядок работы, оформление документов по итогам практики, форма отчета.

Организацию и руководство этапами учебной практики осуществляет руководитель практики от образовательной организации и руководитель практики от предприятия.

Учебная практика завершается дифференцированным зачётом.

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕА- ЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящий в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате освоения учебной практики обучающийся **должен уметь:**

- проверять органолептическим способом годность полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- обрабатывать различными методами полуфабрикаты;
- нарезать и формовать традиционные полуфабрикаты;
- охлаждать и замораживать приготовленные полуфабрикаты.

В результате освоения учебной практики обучающиеся **должны знать:**

- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- обработки, нарезки приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента блюд из овощей и грибов;
- проверки качества продуктов для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработки ассортимента блюд из овощей и грибов;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

В результате прохождения учебной практики обучающийся формирует общие и профессиональные компетенции, первоначальный практический опыт и личностные результаты:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК03. Планировать и реализовывать собственное про-	-Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. -Выбор, оценка качества, без-

фессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	опасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. -Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. -Порционирование (комплектации), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. -Ведение расчетов с потребителями.

разнообразного ассортимента.	

1.3 Количество часов на освоение учебной практики –180 часов.

Реализация учебной практики концентрированно и рассредоточено.

2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента		
Раздел 1.		24
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	1.1. Инструктаж по ТБ, ОТ, производственная санитария. Организация рабочего места при приготовлении горячих блюд. Правила пользования оборудованием, инвентарем, посудой. Личная гигиена. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов п\ф. Приготовление, подготовка к реализации жареных блюд из картофеля и зелени.	6
	1.2. Приготовление, подготовка к реализации жареных блюд из овощей.	6
	1.3. Приготовление тушеных блюд из овощей..	6
	1.4 Приготовление блюд из отварных и запеченных овощей.	6
Раздел 2.		12
Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2.1. Приготовление порционных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	6
	2.2. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы, блюд из рыбы, жаренной во фритюре и запеченных рыбных блюд.	6
Раздел 3.		24
Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	3.1. Приготовление блюд из крупнокускового мяса.	6
	3.2. Приготовление порционных и мелкокусковых блюд из жареного и тушеного мяса.	6
	3.3. Приготовление блюд из натуральной рубленой и котлетной массы.	6
	3.4. Приготовление блюд из субпродуктов, домашней птицы.	6
Раздел 4.		6

Обработка птицы, дичи, кролика, субпродуктов, полуфабрикатов из них	4.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд и субпродуктов из домашней птицы	6
Раздел 5. Приготовление блюд национальной кухни		6
	5.1 Приготовление блюд национальной кухни, подготовка к реализации отварных блюд	6
Раздел 6.		12
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	6.1. Приготовление блюд из овощей.	6
	6.2. Приготовление блюд из овощей (национальная кухня).	6
Раздел 7.		12
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	7.1. Приготовление каш различной консистенции.	6
	7.2. Приготовление блюд из макаронных изделий национальной кухни.	6
Раздел 8.		6
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	8.1. Приготовление блюд из творога	6
Раздел 9.		6
Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	9.1. Приготовление мучных блюд.	6
Раздел 10.		42

Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, заправочных супов различного ассортимента	10.1. Приготовление заправочных супов (Борщ)	6
	10.2. Приготовление заправочных супов (Щи)	6
	10.3. Приготовление заправочных супов (Рассольник)	6
	10.4. Приготовление заправочных супов (Солянка)	6
	10.5. Приготовление супов-пюре.	6
	10.6. Приготовление супов с макаронными изделиями и супов с бобовыми.	6
	10.7. Приготовление холодных супов, супов региональной кухни.	6
Раздел 11.		24
Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	11.1. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке и их производных.	6
	11.2. Приготовление молочных и сметанных соусов.	6
	11.3. Приготовление яично-масляных соусов.	6
	11.4. Приготовление холодных, сладких соусов и масляных смесей.	6
Дифференцированный зачет		6
ВСЕГО		180

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально - техническое обеспечение

Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения КГБПОУ «ААГ»: Лаборатория: Учебная кухня ресторана и материально-технические ресурсы предприятия в соответствии ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование учебного кабинета: Лаборатория - Учебная кухня ресторана.

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения:

- компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные
- Пароконвектомат
- Конвекционная печь или жарочный шкаф
- Микроволновая печь
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Фритюрница
- Электрогриль (жарочная поверхность)
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Тестораскаточная машина
- Планетарный миксер
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- Мясорубка
- Овощерезка или процессор кухонный
- Слайсер
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный
- Миксер для коктейлей
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Машина для вакуумной упаковки
- Кофемашина с капучинатором
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)
- Кофемолка
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Набор инструментов для карвинга

- Овоскоп
- Нитраттестер
- Машина посудомоечная
- Стол производственный с моечной ванной
- Стеллаж передвижной
- Моечная ванна двухсекционная

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов осуществляется руководителем практики в процессе учебной практики.

Коды и наименование ПК	Результаты обучения: освоенных умений, приобретенный первоначальный практический опыт	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	Соблюдение алгоритма подготовки рабочего места, выбора и эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Форма: выполнение практических заданий Метод контроля: наблюдение за выполнением практического задания Оценка результатов: оценка полученного продукта
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Правильность выбора, применения, комбинирования способов приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности	Правильность порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с	

ции горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	готовой продукции.	учетом требований к безопасности готовой продукции	
	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Правильность подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Полнота и правильность выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;	Правильность упаковки, складирования неиспользованных продуктов	
	порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Правильность порционирования (комплектowania), упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	ведении расчетов с потребителями.	Полнота и правильность ведения расчетов с потребителями	

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;	Наблюдение за выполнением практического задания по учебной практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умение выбирать, применять методы, способы решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности;	
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Умение осуществлять контроль качества выполняемой работы; Умение использовать информационные технологии в профессиональной деятельности Умение планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде	Умение работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.	Умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умение проявлять гражданско-патриотическую позицию, осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	Умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	

изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	

Оценка умений по результатам текущего и промежуточного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
80 - 89	4	Хорошо
70 - 79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

5.8.4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Рабочая программа производственной практики по ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предназначена для подготовки обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 09.12.2016 года № 1569;
- Профессиональный стандарт краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия госте-

приимства», утвержденный приказом Министерства образования и науки Алтайского края от 16.04.2018 ;

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

- Письмо Минпросвещения России от 08 апреля 2021 № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);

- Производственная план по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждён приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 25.04.2024, регистрационный № 293.

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» .

В программу производственной практики профессионального модуля входят:

- пояснительная записка,
- общая характеристика программы производственной практики,
- содержание производственной практики,
- условия реализации производственной практики,
- контроль и оценка результатов освоения производственной практики.

Данная программа нацелена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального государственного стандарта.

Освоению производственной практики способствуют знания, умения, а также практический опыт, полученный обучающимися при изучении профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Реализация производственной практики осуществляется на базе профильных предприятий, с которыми заключен договор о сотрудничестве в сфере производственного обучения, которая обеспечивает проведение учебной практики за счёт соответствующей материально-технической базы.

Перед проведением производственной практики проводится вводный инструктаж, на котором сообщается цель и задачи практики, порядок и

последовательность отработки заданий программы практики, режим и порядок работы, оформление документов по итогам практики, форма отчета.

Организацию и руководство этапами производственной практики осуществляет руководитель практики от образовательной организации и руководитель практики от предприятия.

Производственная практика завершается дифференцированным зачётом.

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕА- ЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБ- РАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики - является частью основ-
ной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, входящий в состав укрупненной группы специальностей
43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения производственной практики:

Результатом освоения программы производственной практики профессиональ-
ного модуля ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является формиро-
вание у обучающихся профессиональных и общих компетенций, личностных
результатов, приобретение практического опыта:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. -Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. -Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. -Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	-Ведение расчетов с потребителями.

1.3 Количество часов на освоение производственной практики – 216 часов. Реализация производственной практики осуществляется концентрированно и рассредоточено.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов производственной практики	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Раздел 1.		24
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	1.1. Инструктаж по ТБ, ОТ, производства санитария по организации рабочего места для приготовления горячих блюд. Правила пользования оборудованием, инвентарем, посудой. Личная гигиена. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов п\ф. Приготовление, подготовка к реализации жареных блюд из картофеля и зелени.	6
	1.2. Приготовление, подготовка к реализации жареных блюд из овощей.	6
	1.3 Приготовление тушеных блюд из овощей.	6
	1.4 Приготовление блюд из отварных и запеченных овощей.	6
Раздел 2.		12
Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и не рыбного водного сырья.	2.1. Приготовление порционных блюд из рыбы и не рыбных продуктов моря.	6
	2.2. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы, блюд из рыбы, жаренной во фритюре и запеченных рыбных блюд.	6
Раздел 3.		30
Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продук-	3.1. Приготовление блюд из крупнокускового мяса.	6
	3.2. Приготовление порционных и мелкокусковых блюд из жареного мяса.	6

тов.		
	3.3. Приготовление блюд из рубленой массы.	6
	3.4. Приготовление блюд из субпродуктов.	6
	3.5. Приготовление блюд из котлетной массы.	6
Раздел 4.		6
Обработка птицы, дичи, кролика, субпродуктов, полуфабрикатов из них	4.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд и субпродуктов из домашней птицы	6
Раздел 5.		12
Приготовление блюд национальной кухни	5.1 Приготовление блюд национальной кухни.	6
	5.2 Приготовление отварных блюд из овощей.	6
Раздел 6.		18
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	6.1 Приготовление каш различной консистенции.	6
	6.2 Приготовление блюд из круп и макаронных изделий и региональной кухни.	6
	6.3 Приготовление блюд из круп и макаронных изделий и региональной кухни.	6
Раздел 7.		12
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.	7.1 Приготовление блюд из яиц.	6
	7.2 Приготовление блюд из творога.	6
Раздел 8.		6
Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.	8.1 Приготовление мучных блюд.	6
Раздел 9.		66
Приготовление, назначе-	9.1 Приготовление бульонов.	6

ние, подготовка к реализации бульонов, отваров, заправочных супов разнообразного ассортимента.	9.2 Приготовление заправочных супов (Борщ)	6
	9.3 Приготовление заправочных супов (Щи)	6
	9.4 Приготовление заправочных супов (Рассольник)	6
	9.5. Приготовление заправочных супов (Солянка)	6
	9.6. Приготовление заправочных супов.	6
	9.7. Приготовление супов из картофеля.	6
	9.8. Приготовление супов-пюре.	6
	9.9. Приготовление супов с макаронными изделиями и супов с бобовыми.	6
	9.10. Приготовление супов с макаронными изделиями и супов с бобовыми.	6
	9.11. Приготовление холодных супов, супов региональной кухни	6
Раздел 10.		24
Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	10.1 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке и их производных	6
	10.2 Приготовление молочных и сметанных соусов	6
	10.3 Приготовление яично-масляных соусов	6
	10.4 Приготовление холодных, сладких соусов и масляных смесей	6
Дифференцированный зачет		6
ВСЕГО		216

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально - техническое обеспечение

Реализация производственной практики осуществляется на базе КГБПОУ «ААГ» в учебном кулинарном цехе, учебного полигона «Индустрия питания», которая обеспечивает проведение производственной практики за счёт соответствующей материально - технической базы.

Реализация производственной практики осуществляется на базе профильных предприятий, с которыми заключен договор о практической подготовке обучающихся, которая обеспечивает проведение производственной практики в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование учебного кабинета: Лаборатория - Учебная кухня ресторана.

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения:

- компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные
- Пароконвектомат
- Конвекционная печь или жарочный шкаф
- Микроволновая печь
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Фритюрница
- Электрогриль (жарочная поверхность)
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Тестораскаточная машина
- Планетарный миксер
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- Мясорубка
- Овощерезка или процессор кухонный
- Слайсер
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный
- Миксер для коктейлей
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Машина для вакуумной упаковки
- Кофемашина с капучинатором
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)
- Кофемолка

- Газовая горелка (для карамелизации)
- Набор инструментов для карвинга
- Овоскоп
- Нитраттестер
- Машина посудомоечная
- Стол производственный с моечной ванной
- Стеллаж передвижной
- Моечная ванна двухсекционная

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов осуществляется руководителем практики в процессе производственной практики.

Коды и наименование ПК	Результаты обучения: освоенных умений, приобретенный первоначальный практический опыт	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Правильность подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Форма: выполнение практических заданий Метод контроля: наблюдение за выполнением практического задания Оценка результатов: оценка полученного продукта
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Полнота и правильность выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.			
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.			
ПК 2.5. Осуществлять	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;	Правильность упаковки, складирования неиспользован-	

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;	ных продуктов	
	ведении расчетов с потребителями.	Правильность порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции Полнота и правильность ведения расчетов с потребителями	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;	Наблюдение за выполнением практического задания по учебной практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и ин-	Умение выбирать, применять методы, способы решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности;	

формационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умение использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Умение осуществлять контроль качества выполняемой работы; Умение планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде	Умение работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.	Умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умение проявлять гражданско-патриотическую позицию, осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	

необходимого уровня физической подготовленности.		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	

Оценка умений по результатам текущего и промежуточного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
80 - 89	4	Хорошо
70 - 79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

5.8.6. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 03 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной практики ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предназначена для подготовки обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 3.1- 3.6

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 09.12.2016 года № 1569;

- Профессиональный стандарт краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства», утвержденный приказом Министерства образования и науки Алтайского края от 16.04.2018 ;

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

- Письмо Минпросвещения России от 08 апреля 2021 № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);

- Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 25.04.2024, регистрационный № 293.

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» .

В программу учебной практики профессионального модуля входят:

- пояснительная записка,
- общая характеристика рабочей программы учебной практики,
- содержание учебной практики,
- условия реализации учебной практики,
- контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

Данная программа нацелена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, приобретение первоначального практического опыта по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального государственного стандарта.

Освоению учебной практики способствуют знания, умения, а также практический опыт, полученный обучающимися при изучении профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Реализация учебной практики осуществляется на базе профильных предприятий, с которыми заключен договор о сотрудничестве в сфере производственного обучения, которая обеспечивает проведение учебной практики за счёт соответствующей материально-технической базы.

Перед проведением учебной практики проводится вводный инструктаж, на котором сообщается цель и задачи практики, порядок и последовательность отработки заданий программы практики, режим и порядок работы, оформление документов по итогам практики, форма отчета.

Организацию и руководство этапами учебной практики осуществляет руководитель практики от образовательной организации и руководитель практики от предприятия.

Учебная практика завершается дифференцированным зачётом.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящий в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:

В результате освоения учебной практики обучающийся **должен уметь:**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

В результате освоения учебной практики обучающийся **должен знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

В результате освоения учебной практики обучающийся осваивает компетенции и формирует первоначальный практический опыт:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	- Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов -Приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче - Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи - Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи - Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи - Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодей-

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента . ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	ствии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

1.3 Количество часов на освоение учебной практики – 108 часов. Реализация учебной практики концентрированно осуществляется.

2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Вводное занятие	Инструктаж по ТБ и ПБ в холодном цехе, нормативные документы, личная гигиена, организация рабочего места, санитарные нормы, использование нитрат-тестера	6
Раздел 1		12
Приготовление, оформление и отпуск бутербродов.	1.1. Приготовление открытых и закрытых бутербродов	6
	1.2. Приготовление закусочных бутербродов (канапе).	6
Раздел 2		12
Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов.	2.1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов.	6
	2.2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов.	6
Раздел 3		6
Приготовление, оформление и отпуск салатов из варёных овощей.	3.1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из варёных овощей, мяса и птицы, рыбы и морепродуктов	6
Раздел 4		12
Приготовление, оформление и отпуск теплых салатов.	4.1. Приготовление, оформление и отпуск тёплых салатов из овощей и грибов.	6
	4.2. Приготовление, оформление и отпуск тёплых салатов из мяса и курицы, рыбы и морепродуктов	6
Раздел 5		6

Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей.	5.1. Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей.	6
Раздел 6		6
Приготовление, оформление и отпуск винегретов.	6.1. Приготовление, оформление и отпуск винегретов.	6
Раздел 7		12
Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусоч.	7.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации овощных и грибных закусоч.	6
	7.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусоч из рыбы и морепродуктов, мяса и курицы.	6
Раздел 8		12
Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий.	8.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий.	6
	8.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий.	6
Раздел 9		18
Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из регионального сырья.	9.1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из регионального сырья.	6
	9.2. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из регионального сырья.	6
	9.3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из регионального сырья.	6
Дифференцированный зачёт		6
ВСЕГО		108

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально - техническое обеспечение

Для реализации программы учебной практики на профильных предприятиях используются материально-технические ресурсы предприятий в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов осуществляется руководителем практики в процессе учебной практики.

Коды и наименование ПК	Результаты обучения: освоенных умений, приобретенный первоначальный практический опыт	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента . ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	Правильно организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	Форма: выполнение практических заданий Метод контроля: наблюдение за выполнением практического задания Оценка результатов: оценка полученного продукта
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	Правильно соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных	Правильно выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и	

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Правильно порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Правильность в подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	
	Приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче	Правильность в приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче	
	Приготовлении, твор-	Правильность в	

	ческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Правильность в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Правильность в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	

	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Правильность в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрация интереса к будущей профессии через: повышение качества успеваемости по ПМ.03.	Наблюдение за выполнением практического задания по учебной практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умение выбирать, применять методы, способы решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; Умение использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Умение осуществлять контроль качества выполняемой работы; Умение планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
ОК 04. Эффективно	Умение работать в коллективе и команде,	

воздействовать и работать в коллективе и команде	эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.	Умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умение проявлять гражданско-патриотическую позицию, осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовности.	Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовности.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	

Оценка результатов текущего и промежуточного контроля производится в

соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
80 - 89	4	Хорошо
70 - 79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

5.8.6. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 03 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа производственной практики ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предназначена для подготовки обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 3.1- 3.6

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 09.12.2016 года № 1569;

- Профессиональный стандарт краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства», утвержденный приказом Министерства образования и науки Алтайского края от 16.04.2018 ;

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

- Письмо Минпросвещения России от 08 апреля 2021 № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);

- Производственная план по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 25.04.2024, регистрационный № 293.

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» .

В программу производственной практики профессионального модуля входят:

- пояснительная записка,
- общая характеристика программы производственной практики,
- содержание производственной практики,
- условия реализации производственной практики,
- контроль и оценка результатов освоения производственной практики.

Данная программа нацелена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального государственного стандарта.

Освоению производственной практики способствуют знания, умения, а также практический опыт, полученный обучающимися при изучении профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Реализация производственной практики осуществляется на базе профильных предприятий, с которыми заключен договор о сотрудничестве в сфере производственного обучения, которая обеспечивает проведение учебной практики за счёт соответствующей материально-технической базы.

Перед проведением производственной практики проводится вводный инструктаж, на котором сообщается цель и задачи практики, порядок и последовательность отработки заданий программы практики, режим и порядок работы, оформление документов по итогам практики, форма отчета.

Организацию и руководство этапами производственной практики осуществляет руководитель практики от образовательной организации и руководитель практики от предприятия.

Производственная практика завершается дифференцированным зачётом.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД , КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики - является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики:

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-	- Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов -Приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче -Приготовлении, творческом

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ВД 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента .

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе,

оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента

ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

- Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;

ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

- Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

- Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	

1.3 Количество часов на освоение производственной практики – 144 часа. Реализация производственной практики концентрированно осуществляется.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Вводное занятие	Инструктаж по ТБ и ПБ в холодном цехе, нормативные документы, личная гигиена, организация рабочего места, санитарные нормы, использование нитрат-тестера	6
Раздел 1		18
Приготовление, оформление и отпуск бутербродов.	1.1. Приготовление открытых бутербродов	6
	1.2. Приготовление закрытых бутербродов.	6
	1.3. Приготовление закусочных бутербродов (канапе).	6
Раздел 2		12
Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов.	2.1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов.	6
	2.2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов.	6
Раздел 3		18
Приготовление, оформление и отпуск салатов из варёных овощей.	3.1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из варёных овощей.	6
	3.2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из мяса и курицы.	6
	3.3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из рыбы и морепродуктов.	6
Раздел 4		18
Приготовление, оформление и отпуск теплых салатов.	4.1. Приготовление, оформление и отпуск тёплых салатов из овощей и грибов.	6
	4.2. Приготовление, оформление и отпуск тёплых салатов из мяса и курицы.	6
	4.3. Приготовление, оформление и отпуск тёплых салатов из рыбы и морепродуктов.	6
Раздел 5		6
Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей.	5.1. Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей.	6
Раздел 6		6

Приготовление, оформление и отпуск винегретов.	6.1. Приготовление, оформление и отпуск винегретов.	6
Раздел 7		18
Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусок.	7.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации овощных и грибных закусок.	6
	7.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусок из рыбы и морепродуктов.	6
	7.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусок из мяса и домашней птицы.	6
Раздел 8		12
Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий	8.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий	6
	8.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мясных и рыбных кулинарных изделий.	6
Раздел 9		24
Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из регионального сырья.	9.1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из регионального сырья	6
	9.2. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из регионального сырья	6
	9.3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из регионального сырья.	6
	9.4. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из регионального сырья.	6
Дифференцированный зачёт		6
ВСЕГО		144

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально - техническое обеспечение

Для реализации программы производственной практики на профильных предприятиях используются материально-технические ресурсы предприятий в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов осуществляется руководителем практики в процессе производственной практики.

Коды и наименование ПК	Результаты обучения: приобретенный практический опыт	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Правильность в подготовке, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных Подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных.	Форма: выполнение практических заданий Метод контроля: наблюдение за выполнением практического задания Оценка результатов: оценка полученного продукта
	Приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче	Правильность в приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании	

и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		на раздаче	
	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Правильность в приготовлении, творческого оформления и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Правильность приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Правильность приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации		

	ции холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Правильность приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрация интереса к будущей профессии через: повышение качества успеваемости по ПМ.03.	Наблюдение за выполнением практического задания по производственной практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умение выбирать, применять методы, способы решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; Умение использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Умение осуществлять контроль качества выполняемой работы; Умение планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
ОК 04. Эффективно	Умение работать в коллективе и	

воздействовать и работать в коллективе и команде	команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.	Умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умение проявлять гражданско-патриотическую позицию, осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	

Оценка результатов текущего и промежуточного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
80 - 89	4	Хорошо
70 - 79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

5.8.7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной практики ПМ.04 предназначена для подготовки обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 4.1- 4.5

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 09.12.2016 года № 1569;
- Профессиональный стандарт краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства», утвержденный приказом Министерства образования и науки Алтайского края от 16.04.2018 ;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»)
- Письмо Минпросвещения России от 08 апреля 2021 № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);

- Производственная план по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 25.04.2024, регистрационный № 293.

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» .

В программу учебной практики профессионального модуля входят:

- пояснительная записка,
- общая характеристика программы учебной практики,
- содержание учебной практики,
- условия реализации учебной практики,
- контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

Данная программа нацелена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального государственного стандарта.

Освоению учебной практики способствуют знания, умения, а также практический опыт, полученный обучающимися при изучении профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Реализация учебной практики осуществляется на базе профильных предприятий, с которыми заключен договор о сотрудничестве в сфере производственного обучения, которая обеспечивает проведение учебной практики за счёт соответствующей материально-технической базы.

Перед проведением учебной практики проводится вводный инструктаж, на котором сообщается цель и задачи практики, порядок и последовательность отработки заданий программы практики, режим и порядок работы, оформление документов по итогам практики, форма отчета.

Организацию и руководство этапами учебной практики осуществляет руководитель практики от образовательной организации и руководитель практики от предприятия.

Учебная практика завершается дифференцированным зачётом.

. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер базовой подготовки в соответствии со стандартом, входящий в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:

В результате освоения учебной практики обучающийся **должен уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

В результате освоения учебной практики обучающийся **должен знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

В результате прохождения учебной практики обучающийся формирует общие и профессиональные компетенции, первоначальный практический опыт и личностные результаты:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,	1.Подготовка, уборка рабочего места 2.Подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 3.Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 4.Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 5.Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	

1.3 Количество часов на освоение учебной практики-144 часа. Реализация учебной практики осуществляется концентрированно

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики	Содержание учебной практики	Объём часов
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Раздел 1		
Охрана труда и пожарная безопасность на п.о.п. Организация хранения, нормативная документация, организация рабочего места, система ХАССП.	1.1.Охрана труда и пожарная безопасность на п.о.п. Организация хранения, нормативная документация, организация рабочего места, система ХАССП	6
Раздел 2		
Виды сырья и подготовка его к производству.	2.1. Расчет сырья и продуктов, расчет взаимозаменяемости продуктов, составление технологических карт	6
Раздел 3		12
Натуральные свежие фрукты и ягоды.	3.1. Приготовление и подготовка к реализации десертов и фруктовых салатов	6
	3.2. Приготовление и подготовка к реализации компотов из фруктов и ягод	6

Раздел 4		12
Приготовление железированных сладких блюд, муссов, кремов	4.1. Приготовление и подготовка к реализации железированных блюд	6
	4.2. Приготовление и подготовка к реализации муссов, кремов	6
Раздел 5		12
Приготовление горячих сладких блюд	5.1 Приготовление горячих сладких блюд из овощей, фруктов, круп	6
	5.2. Приготовление пудинга, шарлотки, запеченных блюд	6
Раздел 6		6
Приготовление сладких блюд из концентратов	6.1. Приготовление и подготовка к реализации пудингов и суфле из концентратов	6
Раздел 7		24
Приготовление национальных и региональных холодных и горячих сладких блюд и десертов	7.1. Приготовление муссов из регионального сырья	6
	7. 2. Приготовление национальных и региональных холодных и горячих сладких блюд и десертов	6
	7.3. Приготовление холодных десертов	6
	7.4. Приготовление джема и конфи	6
Раздел 8		36
Приготовление холодных и горячих напитков сложного приготовления	8.1. Приготовление морсов, лимонада, холодных напитков	6
	8.2. Приготовление смузи и молочных коктейлей	6
	8.3. Приготовление холодного чая, кофе, коктейля из зелени	6
	8.4. Приготовление горячего чая	6
	8.5. Приготовление кофе	6
	8.6. Приготовления глинтвейна и горячего шоколада	6
Раздел 9		

		24
Приготовление национальных и региональных холодных и горячих напитков.	9.1 . Приготовление холодных напитков из регионального сырья.	6
	9.2. Приготовление холодных напитков из регионального сырья	6
	9.3. Приготовление горячих напитков из регионального сырья.	6
	9.4. Приготовление горячих напитков из регионального сырья	6
Дифференцированный зачет		6
ВСЕГО:		144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально - техническое обеспечение

Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения учебный кабинет и учебный полигон «Индустрия питания» (зона Учебная кухня ресторана).

Для реализации программы учебной практики на профильных предприятиях используются материально-технические ресурсы предприятий в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Оборудование учебного кабинета: Лаборатория - Учебная кухня ресторана.

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения:

- компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные
- Пароконвектомат
- Конвекционная печь или жарочный шкаф
- Микроволновая печь
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Фритюрница
- Электрогриль (жарочная поверхность)
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Тестораскаточная машина
- Планетарный миксер
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- Мясорубка
- Овощерезка или процессор кухонный
- Слайсер
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный
- Миксер для коктейлей
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Машина для вакуумной упаковки
- Кофемашина с капучинатором
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)
- Кофемолка
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Набор инструментов для карвинга
- Овоскоп
- Нитраттестер
- Машина посудомоечная
- Стол производственный с моечной ванной
- Стеллаж передвижной
- Моечная ванна двухсекционная

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов осуществляется руководителем практики в процессе учебной практики.

Коды и наименование ПК	Результаты обучения: освоенных умений, приобретенный первоначальный практический опыт	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудованное, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подго-	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	Соблюдение алгоритма при подготовке рабочего места, выбора и эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Форма: выполнение практических заданий Метод контроля: наблюдение за выполнением практического задания Оценка результатов: оценка полученного продукта
	Осуществлять приготовление сладких блюд, десертов подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	Осуществлять приготовление сладких блюд, десертов подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	
	Применять умения взвешивать, измерять продукты, входящие	Применять умения взвешивать, измерять продукты,	

товку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость	Уметь: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецепту-	

	продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; — использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента	рой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; — использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента.	

Коды и наименование ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Наблюдение за выполнением практического задания по учебной практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Оценка результатов текущего и промежуточного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично

80 - 89	4	Хорошо
70 - 79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

5.8.8. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа производственной практики ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предназначена для подготовки обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 4.1- 4.5

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 09.12.2016 года № 1569;
- Профессиональный стандарт краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства», утвержденный приказом Министерства образования и науки Алтайского края от 16.04.2018 ;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»)
- Письмо Минпросвещения России от 08 апреля 2021 № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);
- Производственная план по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждён приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 25.04.2024, регистрационный № 293.
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального

образования, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» .

В программу производственной практики профессионального модуля входят:

- пояснительная записка,
- общая характеристика программы производственной практики,
- содержание производственной практики,
- условия реализации производственной практики,
- контроль и оценка результатов освоения производственной практики.

Данная программа нацелена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального государственного стандарта.

Освоению производственной практики способствуют знания, умения, а также практический опыт, полученный обучающимися при изучении профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Реализация производственной практики осуществляется на базе профильных предприятий, с которыми заключен договор о сотрудничестве в сфере производственного обучения, которая обеспечивает проведение учебной практики за счёт соответствующей материально-технической базы.

Перед проведением производственной практики проводится вводный инструктаж, на котором сообщается цель и задачи практики, порядок и последовательность отработки заданий программы практики, режим и порядок работы, оформление документов по итогам практики, форма отчета.

Организацию и руководство этапами производственной практики осуществляет руководитель практики от образовательной организации и руководитель практики от предприятия.

Производственная практика завершается дифференцированным зачётом.

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящий в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять	– В подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – В подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов – В приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – В ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи – В приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – В ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи – В приготовлении, творческом

знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – В ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи – В приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – В ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

1.3 Количество часов на освоение производственной практики -144 часа. Реализация производственной практики осуществляется концентрированно.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Раздел 1		6
Охрана труда и пожарная безопасность на п.о.п. Организация хранения, нормативная документация, организация рабочего места, система ХАССП.	1.1. Охрана труда и пожарная безопасность на п.о.п. Организация хранения, нормативная документация, организация рабочего места, система ХАССП	
Раздел 2		
Виды сырья и подготовка его к производству.	2.1. Расчет сырья и продуктов Расчет взаимозаменяемости продуктов Составление технологических карт	6
Раздел 3		12
Натуральные свежие фрукты и ягоды, сухофрукты	3.1. Приготовление и подготовка к реализации десертов и фруктовых салатов	6
	3.2. Приготовление и подготовка к реализации компотов из сухофруктов, свежих ягод и плодов	6
Раздел 4		12
Приготовление желированных сладких блюд, муссов, кремов	4.1. Приготовление и подготовка к реализации желированных блюд	6
	4.2. Приготовление и подготовка к реализации муссов, кремов	6
Раздел 5		18
Приготовление горячих сладких блюд	5.1 Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд из	6

	овощей, фруктов, круп	
	5.2. Приготовление и подготовка к реализации пудинга, шарлотки, запеченных блюд	6
	5.3. Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд из концентратов.	6
Раздел 6		24
Приготовление национальных и региональных холодных и горячих сладких блюд и десертов.	6.1. Приготовление и подготовка к реализации муссов из региональных сырья	6
	6.2. Приготовление и подготовка к реализации региональных десертов	6
	6.3. Приготовление и подготовка к реализации национальных десертов	6
	6.4. Приготовление и подготовка к реализации джемов и конфи	6
Раздел 7		18
Приготовление холодных напитков сложного приготовления	7.1. Приготовление холодных напитков сложного приготовления: морсов, лимонада	6
	7.2. Приготовление смузи из фруктов и ягод, молочных смузи, молочных коктейлей	6
	7.3. Приготовление холодных напитков: кофе с мороженым, зеленого коктейля, холодного чая с фруктами	6
Раздел 8		18
Приготовление и оформление горячих напитков сложного приготовления	8.1. Приготовление и подготовка к реализации горячего чая с фруктами, со специями	6
	8.2. Приготовление и подготовка к реализации кофе 2.	6
	8.3. Приготовление и подготовка к реализации глинтвейна и горячего шоколада	6
Раздел 9		24

Приготовление национальных и региональных холодных и горячих напитков.	9.1. Приготовление напитков, морсов, фраппе из свежих ягод	6
	9.2. Приготовление молочных напитков, лимонада из регионального сырья	6
	9.3. Приготовление чая, грога из регионального сырья	6
	9.4. Приготовление коктейлей и смузи из регионального сырья	6
Дифференцированный зачет		6
ВСЕГО:		144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы производственной практики на профильных предприятиях используется материально-технические ресурсы предприятия в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов осуществляется руководителями практики в процессе производственной практики.

Коды и наименование ПК	Результаты обучения: приобретенный практический опыт	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результа- тов обучения
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Правильность в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Форма: выполнение практических заданий Метод контроля: наблюдение за выполнением практического задания Оценка результатов: оценка полученного продукта
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.			
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассорти-	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов Ведении расчетов с потребителями при	Правильность в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов Ведении расчетов с	

мента. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Правильность в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Правильность приготовления, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрация интереса к будущей профессии через: повышение качества успеваемости по ПМ.04.	Наблюдение за выполнением практического задания по производственной практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач про-	Умение выбирать, применять методы, способы решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; Умение использовать информационные технологии в профессиональной деятель-	

фессиональной деятельности	ности	
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Умение осуществлять контроль качества выполняемой работы;	
ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде	Умение работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.	Умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умение проявлять гражданско-патриотическую позицию, осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	

сти.		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	

Оценка умений по результатам текущего и промежуточного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
80 - 89	4	Хорошо
70 - 79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

5.8.9. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа учебной практики по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предназначена реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 5.1- 5.5.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 09.12.2016 года № 1569;
- Профессиональный стандарт краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства», утвержденный приказом Министерства образования и науки Алтайского края от 16.04.2018 ;

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

- Письмо Минпросвещения России от 08 апреля 2021 № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);

- Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 25.04.2024, регистрационный № 293.

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» .

В программу учебной практики профессионального модуля входят:

- пояснительная записка,
- общая характеристика рабочей программы учебной практики,
- содержание учебной практики,
- условия реализации учебной практики,
- контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

Данная программа нацелена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, приобретение первоначального практического опыта по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального государственного стандарта.

Освоению учебной практики способствуют знания, умения, а также практический опыт, полученный обучающимися при изучении профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Реализация учебной практики осуществляется на базе профильных предприятий, с которыми заключен договор о сотрудничестве в сфере производственного обучения, которая обеспечивает проведение учебной практики за счёт соответствующей материально-технической базы.

Перед проведением учебной практики проводится вводный инструктаж, на котором сообщается цель и задачи практики, порядок и последовательность отработки заданий программы практики, режим и порядок работы, оформление документов по итогам практики, форма отчета.

Организацию и руководство этапами учебной практики осуществляет руководитель практики от образовательной организации и руководитель практики от предприятия.

Учебная практика завершается дифференцированным зачётом.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕ- НИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АС- СОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики - является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:

В результате освоения учебной практики обучающийся **должен уметь:**

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований безопасности, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
- использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- готовить различные виды теста, подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
- готовить и оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

В результате освоения учебной практики обучающийся **должен знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания;
- организацию работ в кондитерском цехе;

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

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

-органолептические способы определения готовности;
нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

-правила и способы сервировки стола, презентации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

В результате освоения учебной практики обучающийся формирует общие и профессиональные компетенции, первоначальный практический опыт. и личностные результаты:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-Подготовка, уборка рабочего места -Подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов -Подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов -Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента -Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	-Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий -Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики-180 часов.

Реализация учебной практики осуществляется концентрированно

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Раздел 1		6
Охрана труда и пожарная безопасность. Организация хранения, нормативная документация, организация рабочего места, система ХАССП		
	1.1. Инструктаж по ОТ, ТБ Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству	6
Раздел 2		30
Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, желе	2.1. Приготовление фаршей, начинок	6
	2.2 Приготовление сиропа, помады, жженки	6
	2.3. Приготовление кремов	6
	2.4. Приготовление кремов	6
	2.5. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Приготовление глазури	6
Раздел 3		42
Приготовление дрожжевого теста, изделий из него	3.1. Приготовление безопарного дрожжевого теста..	6
	3.2. Приготовление безопарного дрожжевого теста.	6
	3.3. Приготовление опарного дрожжевого теста.	6
	3.4. Приготовление опарного дрожжевого теста.	6
	3.5 Приготовление дрожжевого слоеного теста	6
	3.6. Приготовление дрожжевого блинного теста и теста для оладий	6
	3.7 Приготовление хлебобулочных изделий	6
Раздел 4		36
Приготовление без дрожжевого теста, изделий из него	4.1 Приготовление сдобного пресного теста	6
	4.2 Приготовление вафельного и пряничного теста	6

	4.3 Приготовление песочного теста	6
	4.4 Приготовление бисквитного теста	6
	4.5 Приготовление заварного, слоеного пресного теста и изделий из него	6
	4.6.Приготовление воздушного и миндального теста	6
Раздел 5		18
Приготовление пирожных	5.1. Приготовление бисквитных и песочных пирожных	6
	5.2 Приготовление слоеных и заварных пирожных	6
	5.3 Приготовление воздушных, миндальных и крошковых пирожных	6
Раздел 6		24
Приготовление тортов	6.1 Приготовление бисквитных тортов	6
	6.2 Приготовление песочных тортов	6
	6.3.Приготовление слоеных тортов	6
	6.4 Приготовление миндальных, воздушных тортов	6
Раздел 7		12
Приготовление национальных и региональных изделий	7.1 Приготовление национальных изделий	6
	7.2 Приготовление региональных изделий	6
Раздел 8		6
Приготовление изделий пониженной калорийности	8.1 Приготовление изделий пониженной калорийности	6
Дифференцированный зачет		6
ВСЕГО		180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально - техническое обеспечение

Для реализации программы учебной практики на профильных предприятиях используются материально-технические ресурсы предприятия в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов осуществляется руководителем практики в процессе учебной практики.

Коды и наименование ПК	Результаты обучения: освоенных умений, приобретенный первоначальный практический опыт	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление,	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	Правильно организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	Форма: выполнение практических заданий Метод контроля: наблюдение за выполнением практического задания Оценка результатов: оценка полученного продукта
	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	Правильно соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
	Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Правильно выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	Правильно хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	

подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента	Подготовке, уборке рабочего места кондитера	Правильность подготовки, уборки рабочего места кондитера	
	Подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Правильность подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
	Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов	Правильность выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов	
	Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;	Правильность приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;	
	Приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	Правильность приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	
	Порционировании (комплектowaniu), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;	Правильность порционирования (комплектowania), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;	
	Ведении расчетов с потребителями.	Полнота и правильность ведения расчетов с потребителями.	

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрация интереса к будущей профессии через: повышение качества успеваемости по ПМ.05.	Наблюдение за выполнением практического задания по учебной практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умение выбирать, применять методы, способы решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; Умение использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Умение осуществлять контроль качества выполняемой работы;	
ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде	Умение работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.	Умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умение проявлять гражданско-патриотическую позицию, осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы	Умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	

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

Оценка умений по результатам текущего и промежуточного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
80 - 89	4	Хорошо
70 - 79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

5.8.10. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа производственной практики по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предназначена реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 5.1- 5.5.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы: Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 09.12.2016 года № 1569;

- Профессиональный стандарт краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства», утвержденный приказом Министерства образования и науки Алтайского края от 16.04.2018 ;

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

- Письмо Минпросвещения России от 08 апреля 2021 № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);

- Производственная план по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждён приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 25.04.2024, регистрационный № 293.

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» .

В программу производственной практики профессионального модуля входят:

- пояснительная записка,
- общая характеристика программы производственной практики,
- содержание производственной практики,
- условия реализации производственной практики,
- контроль и оценка результатов освоения производственной практики.

Данная программа нацелена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального государственного стандарта.

Освоению производственной практики способствуют знания, умения, а также практический опыт, полученный обучающимися при изучении профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Реализация производственной практики осуществляется на базе профильных предприятий, с которыми заключен договор о сотрудничестве в сфере производственного обучения, которая обеспечивает проведение учебной практики за счёт соответствующей материально-технической базы.

Перед проведением производственной практики проводится вводный инструктаж, на котором сообщается цель и задачи практики, порядок и последовательность отработки заданий программы практики, режим и порядок работы, оформление документов по итогам практики, форма отчета.

Организацию и руководство этапами производственной практики осуществляет руководитель практики от образовательной организации и руководитель практики от предприятия.

Производственная практика завершается дифференцированным зачётом.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики - является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящий в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики:

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, приобретение практического опыта:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об измене-	-Подготовка, уборка рабочего места -Подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов -Подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов -Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

нии климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	-Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента -Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий -Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции

1.3 Количество часов на освоение производственной практики-216 часов.
Реализация производственной практики осуществляется концентрированно

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов производственной практики	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Раздел 1		6
Охрана труда и пожарная безопасность. Организация хранения, нормативная документация, организация рабочего места, система ХАССП		
	1.1. Инструктаж по ОТ, ТБ Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству	6
Раздел 2		36
Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, желе		
	2.1. Приготовление фаршей	6
	2.2 Приготовление начинок	6
	2.3 Приготовление сиропа, помады, жженки	6
	2.4 Приготовление сиропа, помады, жженки	6
	2.5. Приготовление кремов	6
	2.6. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Приготовление глазури	6
Раздел 3		42
Приготовление дрожжевого теста, изделий из него		
	3.1. Приготовление безопарного дрожжевого теста.	6
	3.2. Приготовление безопарного дрожжевого теста	6
	3.3. Приготовление опарного дрожжевого теста.	6
	3.4. Приготовление опарного дрожжевого теста.	6

	3.5. Приготовление дрожжевого слоеного теста:	6
	3.6. Приготовление дрожжевого блинного теста и теста для оладий	6
	3.7 Приготовление хлебобулочных изделий	6
Раздел 4		48
Приготовление без дрожжевого теста, изделий из него		
	4.1 Приготовление сдобного пресного теста	6
	4.2 Приготовление вафельного теста:	6
	4.3 Приготовление пряничного теста	6
	4.4 Приготовление песочного теста	6
	4.5 Приготовление бисквитного теста	6
	4.6 Приготовление заварного теста и изделий из него	6
	4.7 Приготовление слоеного пресного теста и изделий из него	6
	4.8. Приготовление воздушного и миндального теста	6
Раздел 5		30
Приготовление пирожных		
	5.1. Приготовление бисквитных пирожных	6
	5.2 Приготовление песочных пирожных	6
	5.3 Приготовление слоеных и заварных пирожных	6
	5.4 Приготовление воздушных и миндальных пирожных	6
	5.5. Приготовление крошковых пирожных	6
Раздел 6		24
Приготовление тортов		
	6.1 Приготовление бисквитных тортов	6
	6.2 Приготовление песочных тортов	6
	6.3. Приготовление слоеных тортов	6
	6.4 Приготовление миндальных, воздушных тортов	6
Раздел 7		18
Приготовление национальных и региональных изделий		

	7.1 Приготовление национальных изделий	6
	7.2 Приготовление региональных изделий	6
	7.3 Приготовление региональных изделий	6
Раздел 8		6
Приготовление изделий пониженной калорийности		
	8.1 Приготовление изделий пониженной калорийности	6
Дифференцированный зачет		6
ВСЕГО		216

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально - техническое обеспечение

Для реализации программы производственной практики на профильных предприятиях используются материально-технические ресурсы предприятия в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов осуществляется руководителями практики в процессе производственной практики.

Коды и наименование ПК	Результаты обучения: приобретенный практический опыт	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4.	Подготовке, уборке рабочего места кондитера	Правильность подготовки, уборки рабочего места	Форма: выполнение практических заданий Метод контроля: наблюдение за выполнением практического задания Оценка результатов: оценка полученного продукта
	Подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Полнота и правильность подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
	Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов		
	Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;	Правильность выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов	
	Приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	Полнота и правильность хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;	
	Порционировании (комплектации), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;	Правильность приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	
	Ведении расчетов с потребителями.	Правильность порционирования (комплектации), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;	

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		Полнота и правильность ведения расчетов с потребителями.	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрация интереса к будущей профессии через: повышение качества успеваемости по ПМ.05.	Наблюдение за выполнением практического задания по производственной практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умение выбирать, применять методы, способы решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; Умение использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Умение осуществлять контроль качества выполняемой работы;	
ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде	Умение работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста.	Умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умение проявлять гражданско-патриотическую позицию, осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления	Умение использовать средства физической культуры	

ния здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	туры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	

Оценка умений по результатам текущего и промежуточного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
80 - 89	4	Хорошо
70 - 79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

5.9 Требования к организации практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Реализация учебной и производственной практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в академии определяются общей для всех студентов образовательной программой. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест учебной и производственной практики для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются требования их доступности для данной категории, рекомендации медико-социальной экспертизы, относительно условий и видов труда.

Прохождение практики, в соответствии с учебным планом, в учебных лабораториях, мастерских, кабинетах, структурных подразделениях академии, а также на профильных предприятиях согласовываются условия и виды труда с учетом нозологии заболевания и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19.11.2013 N685н. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся - инвалидом трудовых функций.

Перед началом прохождения практики проводятся консультативные

занятия, позволяющие обучающимся данных категорий адаптироваться к учебному процессу. В процессе организации и прохождении практики руководителям практики рекомендуется учитывать физические возможности и особенности обучающихся, применять разнообразные формы практико-ориентированного обучения, а также использовать социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации.

Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации по учебной и производственной практике для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом индивидуальных психофизических особенностей). При необходимости предоставляется дополнительное время для выполнения итоговой работы, подготовки ответа на защите отчета.

5.10 Организация Государственной итоговой аттестации выпускников

Организация Государственной итоговой аттестации выпускников осуществляется на основе разработанной программы Государственной аттестации в соответствии с

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минпросвещения России от 09.12.2016 № 1569;

- Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

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

- Уставом краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства», утвержденным приказом Министерства образования и науки Алтайского края;

- Положением о порядке, регламентирующем проведение государственной итоговой аттестации, завершающей освоение образовательных программ среднего профессионального образования», утвержденным приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

Положением о демонстрационном экзамене, утвержденным приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

5.10.1 Программа Государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с образовательными стандартами среднего профессионального

образования (ФГОС СПО) по специальностям и профессиям академии:
43.01.09 Повар, кондитер в части освоения видов профессиональной деятельности:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
 - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
 - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
 - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
 - Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

и соответствующих общих компетенций (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно воздействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, условия привлечения добровольцев (волонтеров) (при необходимости), инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Единое базовое ядро содержания КОД сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от уровня ДЭ.

Содержательная структура КОД

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Инвариантная часть КОД		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами Умение: соблюдать выход при порционировании
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

	блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента	
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика различного ассортимента	Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Умение: применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты
		Умение: соблюдения выхода при порционировании
		Умение: проведения формования, расстойку, выпечку, оценки готовности мучных кондитерских изделий
		Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента
		Навык: подготовки рабочего места для порционирования
Приготовление, оформление и подгото-	ПК: Подготавливать рабочее место,	Навык: подготовки рабочего места для порционирования

товка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: соблюдения техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Навык: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умение: осуществлять утилизацию отходов
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования
		Навык: подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		Умение: доводить до вкуса
		Умение: проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		Умение: соблюдать выход при порционировании
		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок
		Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ в рамках ГИА.

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	16,00
		ИТОГО	80,00

5.10.1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

✓ Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) является определение результатов освоения обучающимся образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных профессиональных задач:

✓ определить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС;

✓ установление готовности выпускника к самостоятельной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

✓ принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа государственного образца об уровне образования и квалификации;

✓ выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

5.10.1.3. Условия проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Государственные экзаменационные комиссии создаются образовательной организацией по каждой реализуемой образовательной программе среднего профессионального образования и формируются из педагогических работников академии, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, экспертов организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена (далее - оператор) (при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена), обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии, специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее - эксперты).

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации.

Оснащение кабинета:

– рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Демонстрационный экзамен (далее - ДЭ) проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации, согласованному с Региональным центром компетенций.

Проведение демонстрационного экзамена осуществляется согласно требованиям, установленным в комплекте оценочной документации КОД для демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется образовательной организацией на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена по профессии.

Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении студентов или представляющих с ними одну образовательную организацию.

ДЭ проводится в специально организованных модельных условиях, соответствующих задаче оценки освоения профессиональных компетенций по основным видам деятельности. Специально организованные рабочие места для демонстрации освоения профессиональных компетенций по отдельному профессиональному модулю (нескольким модулям) могут располагаться на территории КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», как Центра проведения демонстрационного экзамена.

Решение о соответствии требованиям принимается по итогам анализа документации, представленной организациями в соответствии с установленным порядком.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за **шесть месяцев** до начала государственной итоговой аттестации.

5.10.1.2 Структура и содержание итоговой государственной аттестации

Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования и имеющую государственную аккредитацию.

Выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах: дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, характеристики с мест прохождения практики.

Форма проведения ГИА: демонстрационный экзамен.

Сроки проведения ГИА: с 26.06.2027 по 30.06.2027.

Содержание государственной итоговой аттестации

Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням:

- демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;
- демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Содержание задания для демонстрационного экзамена

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Задание по комплекту оценочной документации КОД профильного уровня включает в себя следующие разделы:

- формы участия;
- модули задания, критерии оценки и необходимое время;
- необходимые приложения.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем **за двадцать календарных дней** до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем **за пять рабочих дней** до даты проведения экзамена.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, обеспечивает проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

Требования к уровню сформированности компетенций, оцениваемых в ходе государственной итоговой аттестации

В рамках проведения государственной итоговой аттестации проверяется степень сформированности у выпускника следующих компетенций:

Шифр компетенции	Расшифровка компетенции	Степень сформированности компетенций		
		Повышенный	Пороговый	
		Оптимальный	Допустимый	Критический
Профессиональные компетенции (ПК)				
вид деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
ПК1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	100 – 90 %	89-70%	69-55%
вид деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.				
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 8 Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет. разнообразного ассортимента в соответствии с инструк-	100 – 90 %	89-70%	69-55%

	циями и регламентами			
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	100 – 90 %	89-70%	69-55%
вид деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				

ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	100 – 90 %	89-70%	69-55%
вид деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.				
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое	100 – 90 %	89-70%	69-55%

	оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.			
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	100 – 90 %	89-70%	69-55%
вид деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.				
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	100 – 90 %	89-70%	69-55%
ПК 5.5	Осуществлять изго-	100 – 90 %	89-70%	69-55%

	товление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			

Уровень сформированности компетенций определяется из следующих пороговых значений:

Оптимальный уровень: освоено 100 - 90 % действий (операций, процедур и т.п.), предъявляемых требованиями ФГОС к профессиональным компетенциям при выполнении определенного вида профессиональной деятельности.

Допустимый уровень: освоено 89 – 70 % действий (операций, процедур и т.п.), предъявляемых требованиями ФГОС к ФГОС к профессиональным компетенциям при выполнении определенного вида профессиональной деятельности.

Критический уровень: освоено 69 – 55 % действий (операций, процедур и т.п.), предъявляемых требованиями ФГОС к профессиональным компетенциям при выполнении определенного вида профессиональной деятельности.

Недопустимый уровень: освоено ниже 54 % действий (операций, процедур и т.п.), предъявляемых требованиями ФГОС к профессиональным компетенциям при выполнении определенного вида профессиональной деятельности.

5.10.1.3. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации

Общие требования к организации и проведению ГИА

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

ГЭК формируется из числа педагогических работников академии, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;
- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее соответственно - экспертная группа, эксперты).

Экспертная группа создается по каждой профессии, специальности среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

Численность государственной экзаменационной комиссии должна составлять не менее 5 человек. В состав государственной экзаменационной комиссии по каждой профессии и специальности назначается секретарь.

Оценка результатов государственной итоговой аттестации

Защита дипломных проектов (работ) проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты проведения государственной итоговой аттестации оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

В случае, когда за выполнение задания ДЭ начисляются баллы не в традиционной пятибальной системе, необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Перевод результатов рекомендуется проводить исходя из полноты и качества выполнения задания. Перевод баллов может быть осуществлен на основе данных, представленных в таблице.

Таблица

	Максимальный балл	«2»	«3»	«4»	«5»
Задание	Сумма максимальных баллов по модулям задания	0,00% - 19,9%	20,00% - 39,9%	40,00% - 69,9%	70,00 – 100,00%

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются.

Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем и ответственным секретарём комиссии.

Статус победителя, призера финала чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» и финала чемпионата высоких технологий по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается выпускнику в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения государственной итоговой аттестации по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания демонстрационного экзамена по компетенции Повар, кондитер - 3 человека в соответствии с КОД.

Продолжительность проведения демонстрационного экзамена 3 часа 30 мин для профильного уровня (инвариантная часть).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 80 баллов для профильного уровня.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Процедура перевода общего количества набранных баллов в оценку осуществляется исходя из следующих критериев: для профильного уровня.

Оценка по ДЭ	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40% - 69,99%	70% - 100%
Сумма баллов	0-15, 99	16-31,99	32-55,99	56-80

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

Комплект оценочных средств ГИА (КОС ГИА)

Комплект оценочных средств для государственной итоговой аттестации (КОС ГИА) выпускников КГБПОУ «ААГ» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и утверждён академией.

КОС ГИА выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер позволяет оценить знания, умения и освоенные компетенции ФГОС СПО (общие и профессиональные) на этапе государственной итоговой аттестации выпускников, завершивших обучение по основной профессиональной образовательной

программе.

КОС ГИА включает:

- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии;
- Итоговый протокол заседания Экспертной комиссии по результатам

Результатом работы экспертной группы является итоговый протокол заседания, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание демонстрационного экзамена. Посредством автоматизированных сервисов осуществляется обработка внесенных баллов, синхронизация с персональными данными, содержащимися в личных профилях участников, и формируется электронный файл по каждому участнику, прошедшему ДЭ в виде таблицы с указанием результатов экзаменационных заданий в разрезе выполненных модулей.

5.10.2 Организация Государственной итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится академией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудиторию на первом этаже.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем **за 3 месяца** до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Для реализации программы по сочетаниям квалификаций необходимо наличие следующих оснащенных специальных помещений

№ п/п	Наименование дисциплин, МДК в соответствии с учебным планом	Наименование кабинетов, лабораторий	Номер кабинета, лаборатории	Материально-техническое оснащение
1	ОП.01 Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	301	Мебель: столы ученические - 15 шт, стулья ученические - 30шт, рабочее место преподавателя (стол , стул), доска магнитная, шкаф для натуральных образцов -2шт, полка книжная -1 шт. столы компьютерные (большие столешницы) - 3шт. Мультимедийное оборудование: компьютер. проектор, экран. Компьютеры моноблоки- 12шт; Программное обеспечение: Windows 10, (Word,Excel,Access,PowerPoint) Антивирус Касперского Веб-браузер Mozilla Firefox. Учебно-методические комплексы, наглядный и дидактический материал.Опорные конспекты. Оборудование: микроскоп (5 шт.), овоскоп.
2	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Товароведения продовольственных товаров	104	Мебель: столы ученические (15 шт.), стол преподавателя, стулья ученические (30 шт.), стул преподавателя, аудиторная доска, стеклянная витрина – 2 шт. Мультимедийное оборудование: компьютер: монитор-AcerV226HQL: системный блок-G54Q8gbWin10ssD120gb Программное обеспечение: Windows 7, MS Office (Word, Excel, Access, PowerPoint, Publisher); Антивирус Касперского;Веб-браузер Mozilla Firefox,СПС Консультант+ Наглядные пособия: комплект плакатов «Товароведение продовольственных товаров» 30 штук; муляжи плодов, овощей, сыров, колбасных изделий. Учебно-методические комплексы, наглядный и дидактический материал
3	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Технического оснащения и организации рабочего места	302	Мебель: столы ученические - 15 шт, стол преподавателя -1 шт, стулья ученические -30шт, стул преподавателя -1 шт, доска маркерная белая, барная стойка, полка для соловой посуды, тумба для натуральных образцов. Мультимедийное оборудование: ноутбук HP, мультимедиа проектор,

				доска интерактивная Hitachi. Програмное обеспечение: Windows 10, (Word,Excel,Access,PowerPoint) Антивирус Касперского Веб-браузер Mozilla Firefox. Учебно-методические комплексы, дидактический материал по темам: "Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания", "Механическое оборудование", "Тепловое оборудование", "Холодильное оборудование". Натуральные образцы; Мясорубка МИМ-300, Машина для нарезки гастрономических продуктов МРГ, Универсальная кухонная машина, Овощерезательная машина, набор сменных механизмов.
4	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Социально-экономических дисциплин	308	Мебель: столы ученические (15 шт.), стол преподавателя, стулья ученические (30 шт.), кресло офисное, маркерные доски (2 шт.). Мультимедийное оборудование: компьютер, колонки, клавиатура, мышь компьютерная. Программное обеспечение: Windows 10, Microsoft Office 2007, Foxit Reader, 7-Zip, InnoSetup, Kaspersky Endpoint Security 10, Mozilla Firefox. Наглядные пособия: учебно-методические комплексы, дидактический материал
5	ОП.07.Иностранный язык в профессиональной деятельности	Иностранного языка	220	Мебель: парты ученические (двухместные) - 6 шт, Столы ученические одноместные – 4 шт, Стол преподавателя – 1 шт., Стулья ученические – 15 шт., Стул преподавателя – 1 шт., Доска магнитно-маркерная – 1 шт. Мультимедийное оборудование: Телевизор Samsung (1 шт.) , Компьютер+монитор Huawei (1 шт.) Программное обеспечение: ОС Windows 7 и Kaspersky Anti-Virus, MS Office (Word 7, Excel, Access, PowerPoint,); Антивирус, Foxit Reader, 7-Zip, Mozilla Firefox, СПС Консультант+. Наглядные пособия: плакат политическая система США 1 шт, грамматические материалы - 3 шт.
6	ОП.07	Иностранного	219	Мебель: парты ученические

	Иностранный языке в профессиональн ой деятельности	языка		двухместные - 10 шт, Стол преподавателя – 1 шт., Стулья ученические – 19 шт., Стул преподавателя – 1 шт., Доска магнитно-маркерная – 1 шт, тумбочка - 2шт Мультимедийное борудование: Ноутбук Asus (1шт) + Телевизор LG (1 шт.),Проигрыватель Cameron - 1 шт, Стерео колонки Genius 1 шт. Программное обеспечение: ОС Windows 10 и Kaspersky Anti-Virus, Foxit Reader, 7-Zip, Mozilla firefox, MS Office (Word 7 , Excel, Access, PowerPoint), СПС Консультант+. Наглядные пособия: Стенд «Великобритания» 1 шт, Стенд «США» 1шт, Портреты писателей и выдающихся деятелей культуры 2 шт, Настенная таблица «Алфавит» 1 шт, Грамматические таблицы к основным разделам грамматического материала, содержащегося в стандарте 1 шт, Карты Великобритании, США на английском языке 2 шт, Флаги стран изучаемого языка 2 шт
7	ОП.08 Безопасность жизнедеятельнос ти	Безопасности жизнедеятельност и охраны труда	222	Мебель: а). специализированная мебель: стол компьютерный – 1шт., стол ученический -15шт., стул ученический – 31шт.; б). системы хранения: сейф-1шт., сейф оружейный-1шт.2. Мультимедийное оборудование: монитор -1шт., системный блок -1шт., мультимедийный экран-1шт 3. Оборудование: а). Демонстрационное оборудование и приборы: 1). Средств индивидуальной защиты (СИЗ): - противогазы ГП-4у- 1 шт., ПДФ-2Ш-1шт., ГП-5-30 шт., ГП-5М-30 шт., ГП-7- 1 шт., ГП-7Б- 1 шт., ПМГ- 15 шт., ИП-4М-1шт. - респираторы «Лепесток-200»- 1шт., У-2К – 1шт, Р-2- 2шт, hr-3 0111. - защитный костюм Л-1- 1шт. - общевойсковой защитный костюм ОЗК- 4 шт., 2). Приборы химического и дозиметрического контроля: - рентгенометр ДП-5В- 1шт, ДП-5Б-

				1 шт, ДП-63-А-1шт. - комплект измерителей дозы: ДП-24-1шт, ДП-2- 2 шт. - дозиметр бытовой Экотестер СОЭКС-3 -1шт. - самоспасатель: ГДЗК- 1 шт. - ватно-марлевые повязки -2 шт. 3). Компас-азимут – 2шт 4). Образцы средств пожаротушения (СП): - огнетушитель порошковый -1 шт.; - огнетушитель углекислотный -1 шт.; - противопожарное полотно (кашпо)- 1 шт.; - пожарный ствол -1 шт.; б). Лабораторно-технологическое оборудование для оказания первой помощи - индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1 – 1 шт; - жгут кровоостанавливающий; - шины; - аптечка индивидуальная АИ-2 -10 шт. - индивидуальный противохимический пакет ИПП-11- 1шт; - сумка санитарная – 1шт; - носилки плащевые – 1 шт; в). Модели (объемные и плоские), натуральные объекты - лазерный стрелковый тренажер «Рубин» -1шт.; - робот-тренажер «Гоша» -1шт.; - макет убежища-2шт.; - макет быстровозводимого укрытия (перекрытая щель) -1шт.; - макет авиационной ядерной бомбы-1шт.; - Макет автомата Калашникова АК-3шт. (АКС-74-2шт, АКМ-1шт) - Макет гранаты РГД-5- 2шт - Макет гранаты в разрезе РГД-5- 1шт - Пневматическая винтовка МР-512 - 1шт - Макет пистолета ПМ -1шт. - Макеты противопехотных мин: ПМН-2 - 4шт, ОЗМ-72-1шт., ПОМЗ-2-1шт., ПМД-62М- 1шт. - Макеты противотанковых мин ТМ-62М -4шт 4. Программное обеспечение: - Windows 7 Professional; - 7-Zip;

				- Foxit Reader; - Kaspersky Endpoint Security; - Microsoft Office 2007; - Mozilla Firefox 84.0.1; - OpenOffice 4.1.2; - Skype, версия 8.62; 5. Наглядные пособия (плакаты): а). Электр.стенды: «Автомат Калашникова», «Ручные осколочные гранаты», «Малокалиберная винтовка ТОЗ-8» б). Плакаты-раскладушки: 1. Оказание самопомощи и взаимопомощи при поражении радиоактивными отравляющими веществами и бактериальными средствами. 2. Действия населения по сигналам гражданской обороны. 3. Поражающее действие химического и бактериологического оружия. 4. Ядерное оружие и его поражающее действие. 5. Оказание самопомощи и взаимопомощи при ранениях, переломах и ожогах. 6. Действие населения при стихийных бедствиях(к стихийным бедствиям относится: наводнение, землетрясение, ураганы, снежные заносы, обвалы, селевые потоки, пожары). 7. Ведение спасательных неотложных аварийно-восстановительных работ. 8. Ядерное оружие и его поражающее действие. 9. Средство индивидуальной защиты. 10. Мероприятия проводимые при угрозе нападения противника. 11. Средства коллективной защиты. 12. Основные задачи гражданской обороны. 13. Поражающее действие химического и бактериологического оружия. 14. Правила поведения населения при эвакуации. 15. Действие населения по сигналам гражданской обороны. в). Плакаты: 1. Производство стрельбы и ее прекращение. 2. Начальное упражнение из автомата. 3. Приемы стрельбы из автомата.

				4. Правила стрельбы из автомата. 5. 7,62мм автомат Калашникова/АКМ/. 6. Малокалиберная винтовка. 7. Способы охраны объектов. 8. Пеший стой и его элементы. 9. Стрелковое оружие. 10. Стрелковое вооружение армии ФРГ и Великобритании. 11. Устройство малокалиберной винтовки. 12. Охотничье ружьё. 13. Взаимодействие частей и механизмов пулемёта. 14. Порядок применения оружия часовым. 15. Караульная форма одежды. 16. Движение без оружия. 17. Строевые приёмы с автоматом со складывающимся прикладом. 18. Способы передвижения на поле боя. 19. Действие солдата в наступательном бою. 20. Действие у машин и на машинах. 21. Убежище и простейшие укрытия. 22. Ручные осколочные гранаты. 23. Приёмы метания ручных гранат. 24. Суточный наряд. 25. Несение караульной службы - выполнение боевых задач. 26. Действие часового при возникновении пожара. 27. Определение расстояния. 28. Гражданская оборона – составная часть системы общегосударственных оборонных мероприятий. 29. Разведка. 30. Действие солдата, назначенного дозорным. 31. Действие солдата и отделения в обороне. 32. Наступление отделения (солдата) в глубине. 33. Выход из строя и подход к начальнику. 34. Отделение воинской части вне строя без оружия. г). Плакаты-картинки: 1. Ядерное оружие. 2. Очаг ядерного напряжения. 3. Специальные средства защиты кожи. 4. Убежища. 5. Специальные работы в очаге

				поражения. 6. Гражданская оборона. 7. Химические оружия. 8. Бактериологическое биологическое оружие армий империалистических государств. 9. Медицинские средства индивидуальной защиты. 10. Защита сельскохозяйственных растений от оружия массового поражения. 11. Обеззараживание транспорта , сооружений и территорий. 12. Разведка очагов поражений. 13. Войсковой прибор химической разведки. 14. Радиометр – рентгенметр ДП-5А. 15. Действие населения по сигналам ГО: «Радиационная опасность», «Химическая тревога» и «Отбой воздушной тревоги». 16. Действие по сигналу «Воздушная тревога». 17. Респираторы и простейшие средства индивидуальной защиты органов дыхания и кожи. 18. Эвакуация населения. 19. Противогазы. 20. Защита сельскохозяйственных животных от оружия массового поражения 21. Санитарная обработка людей и обеззараживание одежды, обуви и средств индивидуальной защиты. д). Комплекты плакатов: 1. На службе Отечеству 2. Уголок гражданской обороны. 3. Уметь действовать при пожаре. 4. Новейшие средства защиты органов дыхания противогазы, респираторы. 5. Выдающиеся российские полководцы и флотоводцы. 6. Военно-учебные заведения. 7. Защитные сооружения ГО. 8. Военная форма одежды. 9. Терроризм – угроза обществу. 10. Первая медицинская помощь при чрезвычайных ситуациях.
8	МДК.01.01Организация процессов приготовления, подготовки к	Технологии кулинарного и кондитерского производства	303	Мебель: столы ученические(15шт), стол преподавателя(1шт), стулья ученические(30шт), стул преподавателя(1шт), доска магнитная ДН 32 М(1шт), шкафы для хранения

	реализации кулинарных полуфабрикатов			муляжей(6шт), стенка учебная ВА 0000 482 (3шт) . Мультимедийное оборудование: ноутбук Lenovo Idea Pad(1шт) , компьютер iRJ Home 310H6SE MT - 1 шт. проекторBeng MX560DLP4000 Lm Ls-(1шт),доска интерактивная ВА 393 (1шт), колонки SVEN(1шт). Програмное обеспечение: Windows 10, (Word,Excel,Access,PowerPoint) Антивирус Касперского Веб-браузер Mozilla Firefox. Наглядные пособия: опорные конспекты, Учебно-методические комплексы, дидактический материал, натуральные образцы готовой кулинарной и кондитерской продукции, термометр со щупом, овоскоп, кондитерские мешки с наконечниками, силиконовые формы
9	МДК.01.02Про- цессы пригото- вления, подго- товки к реалии- зации кулинар- ных полуфаб- рикатов	Технологии кулинарного и кондитерского производства	303	Мебель: столы ученические(15шт), стол преподавателя(1шт), стулья ученические(30шт), стул преподавателя(1шт), доска магнитная ДН 32 М(1шт), шкафы для хранения муляжей(6шт), стенка учебная ВА 0000 482 (3шт) . Мультимедийное оборудование: ноутбук Lenovo Idea Pad(1шт) , компьютер iRJ Home 310H6SE MT - 1 шт. проекторBeng MX560DLP4000 Lm Ls-(1шт),доска интерактивная ВА 393 (1шт), колонки SVEN(1шт). Програмное обеспечение: Windows 10, (Word,Excel,Access,PowerPoint) Антивирус Касперского Веб-браузер Mozilla Firefox. Наглядные пособия: опорные конспекты, Учебно-методические комплексы, дидактический материал, натуральные образцы готовой кулинарной и кондитерской продукции, термометр со щупом, овоскоп, кондитерские мешки с наконечниками, силиконовые формы
		Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд,	1	Мебель: Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья -2 шт, шкаф для столовой посуды - 2 шт) Оборудование: Стол производственный Типа СПЛ

		кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);		1800*600*800,без борта,с внутренней решетчатой полкой Стол-подставка под пароконвектомат Типа ППК направляющими для Пароконвектомат Vortmax XPC 4 шт Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW-0.5,наибольший предел взвешивания - 4 шт. Плита индукционная Eksi,модель ИПЭ-4б,стационарная,4 греющих поверхности - 4 шт. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x20 мм Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354x325x40 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265x325x20 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265x325x65мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176x325x40 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176x325x20 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x65 мм. Планетарный миксер Kitchen Aid.мощность1.35кВт,объем чаши-3,3 л. Холодильный шкаф ШС 0.32-1.32,стекляная дверь,объем 320л - 4шт. Стеллаж 4-х уровневый Типа СТПл 800*500*1800 - 4 шт. Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) Redmond RNB2942,мощность1300 Вт Смеситель холодной и горячей воды. Тарелка глубокая белая с широкими плоскими ровными полями 28 см.,300мл,без декор.Тарелка глубокая белая; Соусник Фарфоровый, цвет-белый,объем-85 мм; Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок Объемом 5л,3л,2,5л,2,0л,1,5л. Сотейник для индукционных плит Объемом 0,6л Сотейник для индукционных плит Объемом 0,8л - 10 шт,28 Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) диаметр

				24 см . Ложки столовые Материал нержавеющая сталь шт 10 40 да 47 Ножницы для рыбы.Скатерть для презентационного стола белая Размер 1800*1200 шт 2 1. Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500мл 100 -шт. Прихватка-варежка силиконовая 4 комплекта. Часы настенные (электронные) Круглые,с арабскими цифрами,белый циферблат 3 шт Термометр инфракрасный Бесконтактный,GM300, Микроволновая печь EКСI,мод.14001/23мощность0,9 квт. Фритюрница EКСI,объем чаши-8 л. Слайсер EКСI HBS-220a,диаметр режущего лезвия-220мм шт - 1 Льдогенератор EQTАсерия ЕС,мод ЕС 15А, Аппарат для приготовления блюд при низких температурах Vortmax,модельVS One(с емкостью) Настольный куттер Sirman Plitz.Мощность0,3 кВт,скорость2800об/мин,объем3,2 шт Кулер для воды Бутыль 19 л Огнетушитель порошковый ОП-4(3)ABCE Набор первой медицинской помощи Аптечка универсальная шт - 1. Наглядные пособия: опорные конспекты, раздаточный материал дидактический материал.(сборник рецептов, технологические карты)
10	Учебная практика УП.01	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	1	Мебель: Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья -2 шт, шкаф для столовой посуды - 2 шт) Оборудование: Стол производственный Типа СПЛ 1800*600*800,без борта,с внутренней решетчатой полкой Стол-подставка под пароконвектомат Типа ППК направляющими для Пароконвектомат Vortmax XPC 4 шт Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW-0.5,наибольший предел взвешивания - 4 шт. Плита индукционная Eksi,модель ИПЭ-4б,стационарная,4 греющих поверхности - 4 шт. Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x20 мм Гастроёмкость из нержавеющей

				стали GN 2/3 354x325x40 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265x325x20 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265x325x65мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176x325x40 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176x325x20 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x65 мм. Планетарный миксер Kitchen Aid.мощность1.35кВт,объем чаши-3,3 л. Холодильный шкаф ШС 0.32-1.32,стекляная дверь,объем 320л - 4шт. Стеллаж 4-х уровневый Типа СТПл 800*500*1800 - 4 шт. Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) Redmond RHB2942,мощность1300 Вт Смеситель холодной и горячей воды. Тарелка глубокая белая с широкими плоскими ровными полями 28 см.,300мл,без декор.Тарелка глубокая белая; Соусник Фарфоровый, цвет-белый,объем-85 мм; Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок Объемом 5л,3л,2,5л,2,0л,1,5л. Сотейник для индукционных плит Объемом 0,6л Сотейник для индукционных плит Объемом 0,8л - 10 шт,28 Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) диаметр 24 см . Ложки столовые Материал нержавеющая сталь шт 10 40 да 47 Ножницы для рыбы.Скатерть для презентационного стола белая Размер 1800*1200 шт 2 1. Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 500мл 100 -шт. Прихватка-варежка силиконовая 4 комплекта. Часы настенные (электронные) Круглые,с арабскими цифрами,белый циферблат 3 шт Термометр инфракрасный Бесконтактный,GM300, Микроволновая печь EKSI,мод.14001/23мощность0,9 квт.

				Фритюрница EКСI,объем чаши-8 л. Слайсер EКСI HBS-220a,диаметр режущего лезвия-220мм шт - 1 Льдогенератор EQTАсерия ЕС,мод ЕС 15А, Аппарат для приготовления блюд при низких температурах Vortmax,модельVS One(с емкостью) Настольный куттер Sirman Plitz.Мощность0,3 кВт,скорость2800об/мин,объем3,2 шт Кулер для воды Бутыль 19 л Огнетушитель порошковый ОП-4(3)ABCE Набор первой медицинской помощи Аптечка универсальная шт - 1. Наглядные пособия: опорные конспекты, раздаточный материал дидактический материал.(сборник рецептов, технологические карты)
12	МДК.02.01Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Технологии кулинарного и кондитерского производства	303	Мебель: столы ученические(15шт), стол преподавателя(1шт), стулья ученические(30шт), стул преподавателя(1шт), доска магнитная ДН 32 М(1шт), шкафы для хранения муляжей(6шт), стенка учебная ВА 0000 482 (3шт) . Мультимедийное оборудование: ноутбук Lenovo Idea Pad(1шт) , компьютер iRJ Home 31ОН6SE МТ - 1 шт. проекторBeng MX560DLP4000 Lm Ls-(1шт),доска интерактивная ВА 393 (1шт), колонки SVEN(1шт). Програмное обеспечение: Windows 10, (Word,Excel,Access,PowerPoint) Антивирус Касперского Веб-браузер Mozilla Firefox. Наглядные пособия: опорные конспекты, Учебно-методические комплексы, дидактический материал, натуральные образцы готовой кулинарной и кондитерской продукции, термометр со шупом, овоскоп, кондитерские мешки с наконечниками, силиконовые формы
13	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,	Технологии кулинарного и кондитерского производства	303	Мебель: столы ученические(15шт), стол преподавателя(1шт), стулья ученические(30шт), стул преподавателя(1шт), доска магнитная ДН 32 М(1шт), шкафы для хранения муляжей(6шт), стенка учебная ВА 0000 482 (3шт) . Мультимедийное оборудование:

	закусок			ноутбук Lenovo Idea Pad(1шт) , компьютер iRJ Home 31OH6SE MT - 1 шт. проекторBeng MX560DLP4000 Lm Ls-(1шт),доска интерактивная BA 393 (1шт), колонки SVEN(1шт). Програмное обеспечение: Windows 10, (Word,Excel,Access,PowerPoint) Антивирус Касперского Веб-браузер Mozilla Firefox. Наглядные пособия: опорные конспекты, Учебно-методические комплексы, дидактический материал, натуральные образцы готовой кулинарной и кондитерской продукции, термометр со щупом, овоскоп, кондитерские мешки с наконечниками, силиконовые формы
		Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	2-1	Мебель: Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья -2 шт, шкаф для столовой посуды - 2 шт) Оборудование: Стол производственный Типа СПЛ 1800*600*800,без борта,с внутренней решетчатой полкой Стол-подставка под пароконвектомат Типа ППК направляющими для Пароконвектомат Vortmax XPC 4 шт Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW-0.5,наибольший предел взвешивания - 4 шт. Плита индукционная Eksi,модель ИПЭ-4б,стационарная,4 греющих поверхности - 4 шт. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x20 мм Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354x325x40 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265x325x20 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265x325x65мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176x325x40 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176x325x20 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x65 мм. Планетарный миксер Kitchen Aid.мощность1.35кВт,объем чаши-3,3 л. Холодильный шкаф ШС 0.32-1.32,стекляная дверь,объем 320л -

				4шт. Стеллаж 4-х уровневый Типа СТПл 800*500*1800 - 4 шт. Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) Redmond RNB2942,мощность1300 Вт Смеситель холодной и горячей воды. Тарелка глубокая белая с широкими плоскими ровными полями 28 см.,300мл,без декор.Тарелка глубокая белая; Соусник Фарфоровый, цвет-белый,объем-85 мм; Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок Объемом 5л,3л,2,5л,2,0л,1,5л. Сотейник для индукционных плит Объемом 0,6л Сотейник для индукционных плит Объемом 0,8л - 10 шт,28 Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) диаметр 24 см . Ложки столовые Материал нержавеющая сталь шт 10 40 да 47 Ножницы для рыбы.Скатерть для презентационного стола белая Размер 1800*1200 шт 2 1. Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500мл 100 -шт. Прихватка-варежка силиконовая 4 комплекта. Часы настенные (электронные) Круглые,с арабскими цифрами,белый циферблат 3 шт Термометр инфракрасный Бесконтактный,GM300, Микроволновая печь EКСI,мод.14001/23мощность0,9 квт. Фритюрница EКСI,объем чаши-8 л. Слайсер EКСI HBS-220а,диаметр режущего лезвия-220мм шт - 1 Льдогенератор EQTАсерия ЕС,мод ЕС 15А, Аппарат для приготовления блюд при низких температурах Vortmax,модельVS One(с емкостью) Настольный куттер Sirman Plitz.Мощность0,3 кВт,скорость2800об/мин,объем3,2 шт Кулер для воды Бутыль 19 л Огнетушитель порошковый ОП-4(3)ABCE Набор первой медицинской помощи Аптечка универсальная шт - 1.

				Наглядные пособия: опорные конспекты, раздаточный материал дидактический материал.(сборник рецептов, технологические карты)
14	Учебная практика УП.02	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	2-1	Мебель: Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья -2 шт, шкаф для столовой посуды - 2 шт) Оборудование: Стол производственный Типа СПЛ 1800*600*800,без борта,с внутренней решетчатой полкой Стол-подставка под пароконвектомат Типа ППК направляющими для Пароконвектомат Vortmax XPC 4 шт Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW-0.5,наибольший предел взвешивания - 4 шт. Плита индукционная Eksi,модель ИПЭ-4б,стационарная,4 греющих поверхности - 4 шт. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x20 мм Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354x325x40 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265x325x20 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265x325x65мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176x325x40 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176x325x20 мм. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x65 мм. Планетарный миксер Kitchen Aid.мощность1.35кВт,объем чаши-3,3 л. Холодильный шкаф ШС 0.32-1.32,стекляная дверь,объем 320л - 4шт. Стеллаж 4-х уровневый Типа СТПл 800*500*1800 - 4 шт. Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) Redmond RNB2942,мощность1300 Вт Смеситель холодной и горячей воды. Тарелка глубокая белая с широкими плоскими ровными полями 28 см.,300мл,без декор.Тарелка глубокая белая; Соусник Фарфоровый, цвет-белый,объем-85 мм; Набор кастрюль

				с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок Объемом 5л,3л,2,5л,2,0л,1,5л. Сотейник для индукционных плит Объемом 0,6л Сотейник для индукционных плит Объемом 0,8л - 10 шт,28 Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) диаметр 24 см . Ложки столовые Материал нержавеющая сталь шт 10 40 да 47 Ножницы для рыбы.Скатерть для презентационного стола белая Размер 1800*1200 шт 2 1. Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500мл 100 -шт. Прихватка-варежка силиконовая 4 комплекта. Часы настенные (электронные) Круглые,с арабскими цифрами,белый циферблат 3 шт Термометр инфракрасный Бесконтактный,GM300, Микроволновая печь EКСI,мод.14001/23мощность0,9 квт. Фритюрница EКСI,объем чаши-8 л. Слайсер EКСI HBS-220а,диаметр режущего лезвия-220мм шт - 1 Льдогенератор EQTАсерия ЕС,мод ЕС 15А, Аппарат для приготовления блюд при низких температурах Vortmax,модельVS One(с емкостью) Настольный куттер Sirman Plitz.Мощность0,3 кВт,скорость2800об/мин,объем3,2 шт Кулер для воды Бутыль 19 л Огнетушитель порошковый ОП-4(3)ABCE Набор первой медицинской помощи Аптечка универсальная шт - 1. Наглядные пособия: опорные конспекты, раздаточный материал дидактический материал.(сборник рецептов, технологические карты)
15	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Технологии кулинарного и кондитерского производства	303	Мебель: столы ученические(15шт), стол преподавателя(1шт), стулья ученические(30шт), стул преподавателя(1шт), доска магнитная ДН 32 М(1шт), шкафы для хранения муляжей(6шт), стенка учебная ВА 0000 482 (3шт) . Мультимедийное оборудование: ноутбук Lenovo Idea Pad(1шт) , компьютер iRJ Home 310H6SE MT - 1

				шт. проекторBeng MX560DLP4000 Lm Ls-(1шт),доска интерактивная BA 393 (1шт), колонки SVEN(1шт). Програмное обеспечение: Windows 10, (Word,Excel,Access,PowerPoint) Антивирус Касперского Веб-браузер Mozilla Firefox. Наглядные пособия: опорные конспекты, Учебно-методические комплексы, дидактический материал, натуральные образцы готовой кулинарной и кондитерской продукции, термометр со щупом, овоскоп, кондитерские мешки с наконечниками, силиконовые формы
16	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Технологии кулинарного и кондитерского производства	303	Мебель: столы ученические(15шт), стол преподавателя(1шт), стулья ученические(30шт), стул преподавателя(1шт), доска магнитная ДН 32 М(1шт), шкафы для хранения муляжей(6шт), стенка учебная ВА 0000 482 (3шт) . Мультимедийное оборудование: ноутбук Lenovo Idea Pad(1шт) , компьютер iRJ Home 310H6SE MT - 1 шт. проекторBeng MX560DLP4000 Lm Ls-(1шт),доска интерактивная BA 393 (1шт), колонки SVEN(1шт). Програмное обеспечение: Windows 10, (Word,Excel,Access,PowerPoint) Антивирус Касперского Веб-браузер Mozilla Firefox. Наглядные пособия: опорные конспекты, Учебно-методические комплексы, дидактический материал, натуральные образцы готовой кулинарной и кондитерской продукции, термометр со щупом, овоскоп, кондитерские мешки с наконечниками, силиконовые формы
		Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	2-3	Учебная комната- Мебель: стол для преподавателя 1 шт, стул 1шт, стол учебный большой - на 16 мес, стулья - 20 шт., тумба угловая - 1шт. Мультимедийное оборудование: компьютер. проектор, экран. Програмное обеспечение: Windows 10, (Word,Excel,Access,PowerPoint) Антивирус Касперского Веб-браузер Mozilla Firefox. Лаборатория - Мебель: Место для

				презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол -1 шт, стулья - 2 шт , шкаф для столовой посуды - 2 шт). Оборудование:Стол производственный СПЛ 1800*600*850 - 15 шт, гастроемкость из нержавеющей стали GN1/3, гастроемкость из нержавеющей стали GN1/3, Гастроемкость из нержавеющей стали GN1/1, Планетарный миксер Gastroix B5 - 5 шт, Шкаф холодильный "Бирюса 310" - 5 шт, Стеллаж 4-х уровневый СК-1-4,- 5шт. Ванна моечная 1 секционная ВМП-6-1-5PH - 5 шт, Блендер погружной REDMOND RHB2942, Смеситель холодной и горячей воды,Соусники, Пластиковая урна для мусора, Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, Сотейник для индукционных плит, Сотейник для индукционных плит, Сковорода для индукционных плит, Сковорода для индукционных плит,Гриль сковорода для индукционных плит , Набор разделочных досок - 5 шт, пластиковые, Мерный стакан, Венчик, Сито для муки, Подставка для раделочных досок металлическая,Лопатки силиконовые, Скалка, Шумовка, Молоток металлический для отбивания мяса, Терка 4-х сторонняя, Половник, Ковёр электрический, Ложки столовые , Набор кухонный ножей (поварская тройка) , Силиконовый коврик,Овощечистка Regent inox, Щипцы универсальные, Набор кондитерских насадок, Набор кондитерских форм (круг),Миски нержавеющая сталь , Миски нержавеющая сталь, Миски нержавеющая сталь, Миски нержавеющая сталь, Ножницы для рыбы, птицы, Шкаф шоковой заморозки EQTA BC10P - 1 шт, Гастроемкость из нержавеющей стали GN1/1,Часы настенные ,Термометр инфракрасный GM-300, Микроволновая печь GASTRORAG, Фритюрница GASTRORAG 4,

				Слайсер EКСI HBS-220А, Стол производственный СПСБ 10/6 1500*600*850, Мясорубка EКСI Tj2F, Блендер стационарный GЕMLUX GL-BL1475G, Соковыжималка CL-SJ8150, Настольная вакуумно-упаковочная машина Viatto DZ-30/ PJ, Ковёр диэлектрический, Штангенциркуль электронный ST-0,3, Кофемолка LERAN CGM-0271, Набор посуды для подачи. Столовые приборы. Огнетушитель углекислотный ОУ-1, Набор первой медицинской помощи. Наглядные пособия: сборники рецептур, технологические карты, раздаточный материал.
17	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	Технологии кулинарного и кондитерского производства	303	Мебель: столы ученические(15шт), стол преподавателя(1шт), стулья ученические(30шт), стул преподавателя(1шт), доска магнитная ДН 32 М(1шт), шкафы для хранения муляжей(6шт), стенка учебная ВА 0000 482 (3шт) . Мультимедийное оборудование: ноутбук Lenovo Idea Pad(1шт) , компьютер iRJ Home 310H6SE MT - 1 шт. проекторBeng MX560DLP4000 Lm Ls-(1шт),доска интерактивная ВА 393 (1шт), колонки SVEN(1шт). Програмное обеспечение: Windows 10, (Word,Excel,Access,PowerPoint) Антивирус Касперского Веб-браузер Mozilla Firefox. Наглядные пособия: опорные конспекты, Учебно-методические комплексы, дидактический материал, натуральные образцы готовой кулинарной и кондитерской продукции, термометр со щупом, овоскоп, кондитерские мешки с наконечниками, силиконовые формы
18	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Технологии кулинарного и кондитерского производства	303	Мебель: столы ученические(15шт), стол преподавателя(1шт), стулья ученические(30шт), стул преподавателя(1шт), доска магнитная ДН 32 М(1шт), шкафы для хранения муляжей(6шт), стенка учебная ВА 0000 482 (3шт) . Мультимедийное оборудование: ноутбук Lenovo Idea Pad(1шт) , компьютер iRJ Home 310H6SE MT - 1

				шт. проекторBeng MX560DLP4000 Lm Ls-(1шт),доска интерактивная BA 393 (1шт), колонки SVEN(1шт). Програмное обеспечение: Windows 10, (Word,Excel,Access,PowerPoint) Антивирус Касперского Веб-браузер Mozilla Firefox. Наглядные пособия: опорные конспекты, Учебно-методические комплексы, дидактический материал, натуральные образцы готовой кулинарной и кондитерской продукции, термометр со щупом, овоскоп, кондитерские мешки с наконечниками, силиконовые формы
		Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	2-3	Учебная комната- Мебель: стол для преподавателя 1 шт, стул 1шт, стол учебный большой - на 16 мес, стулья - 20 шт., тумба угловая - 1шт. Мультимедийное оборудование: компьютер. проектор, экран. Програмное обеспечение: Windows 10, (Word,Excel,Access,PowerPoint) Антивирус Касперского Веб-браузер Mozilla Firefox. Лаборатория - Мебель: Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол -1 шт, стулья - 2 шт , шкаф для столовой посуды - 2 шт). Оборудование:Стол производственный СПЛ 1800*600*850 - 15 шт, гастроемкость из нержавеющей стали GN1/3, гастроемкость из нержавеющей стали GN1/3, Гастроемкость из нержавеющей стали GN1/1, Планетарный миксер Gastroix B5 - 5 шт, Шкаф холодильный "Бирюса 310" - 5 шт, Стеллаж 4-х уровневый СК-1-4,- 5шт. Ванна моечная 1 секционная ВМП-6-1-5PH - 5 шт, Блендер погружной REDMOND RHB2942, Смеситель холодной и горячей воды,Соусники, Пластиковая урна для мусора, Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для induction плит, Стейник для induction плит, Стейник для induction плит, Сковорода для induction плит, Сковорода для induction плит,Гриль сковорода

				для индукционных плит , Набор разделочных досок - 5 шт, пластиковые, Мерный стакан, Венчик, Сито для муки, Подставка для разделочных досок металлическая, Лопатки силиконовые, Скалка, Шумовка, Молоток металлический для отбивания мяса, Терка 4-х сторонняя, Половник, Ковёр диэлектрический, Ложки столовые , Набор кухонный ножей (поварская тройка) , Силиконовый коврик, Овощечистка Regent inox, Щипцы универсальные, Набор кондитерских насадок, Набор кондитерских форм (круг), Миски нержавеющей сталь , Миски нержавеющей сталь, Миски нержавеющей сталь, Ножницы для рыбы, птицы, Шкаф шоковой заморозки EQTA BC10P - 1 шт, Гастроемкость из нержавеющей стали GN1/1, Часы настенные , Термометр инфракрасный GM-300, Микроволновая печь GASTRORAG, Фритюрница GASTRORAG 4, Слайсер Eksi HBS-220A, Стол производственный СПСБ 10/6 1500*600*850, Мясорубка Eksi Tj2F, Блендер стационарный GEMPLUX GL-BL1475G, Соковыжималка CL-SJ8150, Настольная вакуумно-упаковочная машина Viatto DZ-30/ PJ, Ковёр диэлектрический, Штангенциркуль электронный ST-0,3, Кофемолка LERAN CGM-0271, Набор посуды для подачи. Столовые приборы. Огнетушитель углекислотный ОУ-1, Набор первой медицинской помощи. Наглядные пособия: сборники рецептур, технологические карты, раздаточный материал.
19	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Технологии кулинарного и кондитерского производства	303	Мебель: столы ученические(15шт), стол преподавателя(1шт), стулья ученические(30шт), стул преподавателя(1шт), доска магнитная ДН 32 М(1шт), шкафы для хранения муляжей(6шт), стенка учебная ВА 0000 482 (3шт) . Мультимедийное оборудование: ноутбук Lenovo Idea Pad(1шт) ,

				компьютер iRJ Home 310H6SE MT - 1 шт. проекторBeng MX560DLP4000 Lm Ls-(1шт),доска интерактивная BA 393 (1шт), колонки SVEN(1шт). Програмное обеспечение: Windows 10, (Word,Excel,Access,PowerPoint) Антивирус Касперского Веб-браузер Mozilla Firefox. Наглядные пособия: опорные конспекты, Учебно-методические комплексы, дидактический материал, натуральные образцы готовой кулинарной и кондитерской продукции, термометр со щупом, овоскоп, кондитерские мешки с наконечниками, силиконовые формы
20	МДК.05.02Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Технологии кулинарного и кондитерского производства	303	Мебель: столы ученические(15шт), стол преподавателя(1шт), стулья ученические(30шт), стул преподавателя(1шт), доска магнитная ДН 32 М(1шт), шкафы для хранения муляжей(6шт), стенка учебная ВА 0000 482 (3шт) . Мультимедийное оборудование: ноутбук Lenovo Idea Pad(1шт) , компьютер iRJ Home 310H6SE MT - 1 шт. проекторBeng MX560DLP4000 Lm Ls-(1шт),доска интерактивная BA 393 (1шт), колонки SVEN(1шт). Програмное обеспечение: Windows 10, (Word,Excel,Access,PowerPoint) Антивирус Касперского Веб-браузер Mozilla Firefox. Наглядные пособия: опорные конспекты, Учебно-методические комплексы, дидактический материал, натуральные образцы готовой кулинарной и кондитерской продукции, термометр со щупом, овоскоп, кондитерские мешки с наконечниками, силиконовые формы
		Учебный кондитерский цех	3-1	Учебная комната мебель: столы письменные белые - 5 шт., стулья ученические– 20 шт., бар-стойка – 1 шт., компьютерный стол – 3 шт., Мультимедийное оборудование: монитор Acer AL 1916W D - 1 шт., системный блок Парус 10066 127600 - 1 шт., телевизор – Samsung PS – 50Q92HR – 1 шт., Многофункциональное устройство

				(МФУ) CANON i-SENSYS MF443dw - 1 шт., Клавиатура Standard 303 черный USB - 1 шт., проводная компьютерная мышь 185M USB –1 шт. - Програмное обеспечение: Windows 7, (Word, Excel, Access, PowerPoint) Антивирус Касперского Веб-браузер Mozilla Firefox. Мебель в лаборатории: подставка плита ППК 900*900*900 д/пароконвектоматов – 5 шт., стеллаж типа СтПП 800*500*1800 (4 полки сплож.нерж) – 10 шт., стол кондитерский СКБ 1400*700*860 (столешница бух. 40 мм) -1 шт., стол типа СПЛ 1800*600*860мм -16 шт., стол холодильный средней температурный тип СХСн-700-2 -1 шт., стол мойка сварн. Типа Вмл-1 100*600*860 - 6 шт., тележка для сбора посуды типа ТСП -2 -1 шт., тележка сервировочная типа ТС 800*500*850 3-х ярусная - 1 шт., шкаф деревянный - 1 шт. Оборудование: холодильник Lndesit SB 185 – 5 шт., блендер барный т.м ЕКСІ серии В.мод В20Р – 2 шт., ванна для темперирования шоколада (объем 3,6л) – 5 шт., электро прибор для подогрева шоколада MARTELLATO SRL -1 шт., весы CAS Corp.Ltd.SWN – 06 – 3 шт., весы ВЭТ -15- 1с (260*210) - 5 шт., машина тестомесильная т.м. WLBake серии SP.мод. SP12 (220В) – 1 шт., машина тестораскаточная т.м. Ningbo Zhongrui, модель OMEGA -450 п (настольная) -1 шт., микроволновая печь т.м. ЕКСІ серии WD 1400L 23 – 5 шт., миксер настольный KitchenAid модель 5KSM3311XEFG (3л, серый) – 5 шт., миксер т.м. Vortmax серии MiniPM, мод. MiniPM200 Combi 250 w – 5шт., печь конвекционная UNOX S.p.A. модель XFT193 - 5 шт., печь подовая UNOX.S.p.A. модель XEBDC – 01EU – D -1шт., плита эл. индукционная т.м. ЕКСІ мод. ИПЭ - 2Б 3,5 (2 конф.) – 5 шт., шкаф вытяжной типа 3ВН – 04 1200*1200*400 - 6 шт., шкаф холодильный низкотемпературный СВ 105 – S - 1 шт., шкаф холодильный среднетемпературный

				СТ 105 – S – 1шт., шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии ЕКО, мод. ЕКО-10 - 1шт., лампа для работы с карамелью ИК-600 – 5 шт., блендер стационарный 2 скорости, 3 пульсирующий режим PHILIPS – 6 шт., аэрограф – краскораспылитель с компрессором - 1шт., вентилятор - 5 шт., миникраскопульт REMIX H – 200 1 -2 шт., кондиционеры - 2 шт., блендер эмульсионный - 1 шт., блендер – BOSCH - 6 шт., термофен с дисплеем 2 KBT DEXTER - 5 шт. Наглядные пособия: учебно-методические комплексы, наглядный и дидактический материал: Технологические карты, сборник рецептур мучных кондитерских изделий
21	ОП.09 Физическая культура / Адаптивная физическая культура	Спортивный комплекс:		
		Спортивный зал		Оборудование: Стол подвесной тумбой-4шт, Стул офисный - 9шт, Тумбочка 400х400х600мм- 2шт, Шкаф для одежды 1000х500х2000- 2шт, Шкаф 2-х створчатый-1шт, Шкаф закрытый с полками (ДхГхВ) 1200х500х2000мм)- 1шт, Скамья 2,5м-6шт, Стенка шведская (240х80см)-2шт, Скамья гимнастическая -4шт. Инвентарь: Мяч баскетбольный Molten-5шт, Мяч баскетбольный Molten-5шт, Мяч волейбольный «Mikasa»-5шт, Мяч волейбольный «Mikasa» MVA200- 10шт, Сетка вб-1шт, Сетка теннисная- 1шт, Стол теннисный-1шт, Стол теннисный Start Line-1шт, Кольца баскетбольные -2шт.
		Тренажерный зал		Оборудование: беговая дорожка 2018- 1шт, беговая дорожка магнитная BT31-30 ЕНВ-1шт, велотренажер ременной "РУМБА" В-102, вибромассажер -1шт, скамья для жима лежа с грифом и блинами в комплекте 2018-1шт, тренажер многофункциональный-1шт, гири 5кг- 1шт, гиря 16кг-1шт, гиря 24кг-1шт, гиря разборная 2019-2шт, коврик гимнастический зальный -10шт, мат гимнастический-5шт, мешок боксерский -1шт, мяч медицинбол- 10шт, гиря-2шт.

22		Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет	101	Windows 7, MS Office (Word, Excel, Access, PowerPoint,), Антивирус Касперского; СПС Консультант+; Веб-браузер Mozilla Firefox
23		Актный зал	3-4	

6.1.2 Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий Минимально необходимый для реализации ОП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1 Оснащение лабораторий

№	Лаборатории	Оснащение
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	<u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Оборудование и инвентарь</u> Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей;

	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная. Мясорубка Слайсер Куттер SIRMAN Овощерезка CL20 Планетарный миксер Вакуумный упаковщик EКСI Соковыжималка Kenwood Фритюрница Промышленный пресс гриль контактный прижимной Аппарат Су-ВИД с погружным термостатом Wormix Ховоли. Электроаппарат для приготовления кофе на песке. Электрическая кофемашина с кофемолкой Посудомоечная машина EКСI Индукционная плита Пароконвектомат Unox Пароконвектомат Wormix Электрический кипяtilьник КНЭ-100 Льдогенератор Шкаф шоковой заморозки Шкаф холодильный Шкаф морозильный ШХ1,12 Немеханическое оборудование Стол производственный с моечной ванной Моечная ванна Лампа для карамели Стеллажи для посуды Термометр инфрокрасный Термометр со щупом Весы электронные рабочий стол; весы настольные; разделочные доски; ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; весёлка; венчик; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроёмкости; кастрюли; сотейники; молоток для отбивания (тяпка); скребок для очистки рыбы; стеллаж стационарный; стеллаж передвижной;

		нож для потрошения тушек; нож шпиговальный пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек; топорик-молоток; ножи-рубаки; мусат для точки и правки ножей; рыбный котёл; металлические ящики или лотки; сито барабанное; сито конусообразное.
2	Учебный кондитерский цех	Рабочее место преподавателя. <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Оборудование и инвентарь</u> Миксер Womix, печь конвекционная Unox, печь подовая Unox, плита индукционная ИПЭ-2Б, стеллаж СтПП, блендер барный, ванна для темпирования шоколада, весы CAS, тестомесильная машина , тестораскаточная машина, микроволновая печь, миксер настольный аэрограф, вентилятор, горелка газовая кулинарная, газовый охладитель для шоколада, шкаф холодильный, шокер, лампа для работы с карамелью блендер стационарный Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Мясорубка Куттер Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Пресс для пиццы Лампа для карамели

	Аппарат для темперирования шоколада Сифон Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфрокрасный Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Фризер Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Мясорубка Куттер или процессор кухонный Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфрокрасный Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной

6.1.3 Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования

и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Повар-кондитер» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области, с которыми заключены договора о сотрудничестве.

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

Основными базами практики являются

№ договора	№, дата договора	Наименование предприятия	ФИО руководителя	Срок действия
170аПк	17.10.2022	МАДОУ Детский сад №269	Бехт М.Ю.	17.10.2027
174Пк	18.10.2022	ИП Старков А.А.	Старков А.А.	18.10.2027
174аПк	18.10.2022	ИП Григорян Л.Х.	Григорян Л.Х.	18.10.2027
175Пк	18.10.2022	ИП Миндрин А.А.	Миндрин А.А.	18.10.2027
176Пк	19.10.2022	ИП Рейсбих Е.А.		19.10.2027
177Пк	19.10.2022	МБДОУ Детский сад №11	Ситникова А.Ю.	19.10.2027
178Пк	19.10.2022	ИП Яковлев А.С.	Яковлев А.С.	19.10.2027
179Пк	20.10.2022	ИП Месропян С.П.	Месропян С.П.	20.10.2027
180Пк	20.10.2022	ООО Блик-2	Вертоградова М.Г.	20.10.2027
181Пк	21.10.2022	КГБПОУ школа интернат № 4	Беляева О.С.	21.10.2027
182Пк	21.10.2022	МБДОУ Детский сад №132	Прокушина О.Л.	21.10.2027
183Пк	21.10.2022	МБДОУ Детский сад №13 Дюймовочка	Садоха М.А.	21.10.2027
184Пк	24.10.2022	МБДОУ Детский сад №223	Никурдина И.И.	24.10.2027
192Пк	26.10.2022	ООО Вобла		26.10.2027
193Пк	27.10.2022	МАДОУ Детский сад №207	Скобелева О.В.	27.10.2027
194Пк	01.11.2022	ООО Матрешка	Вертей А.Н.	01.11.2027
195Пк	28.12.2022	АО БМК	Кишкина Н.И.	28.12.2027
196Пк	09.01.2023	ИП Макаренко И.А.	Макаренко И.А.	09.01.2028
197Пк	09.01.2023	ИП Беззубенко К.О.	Беззубенко К.О.	09.01.2028
198Пк	09.01.2023	ООО Центр	Жигульский А.Ю.	09.01.2028
199Пк	10.01.2023	ИП Дорофееenko Е.В.	Дорофееenko Е.В.	10.01.2028
200 Пк	17.02.2023	ЗАО "Колыванское"	Сидякин Н.Н.	17.02.2028
201 Пк	17.02.2023	МБДОУ "Детский сад № 210"	Дрыгина Ю.С.	17.02.2028
202 Пк	17.02.2023	КГБСУСО Первомайский Псих. Интернат	Елагин Д.В.	22.02.2028
203 Пк	18.02.2023	ИП Соколов Д. И.	Соколов Д. И.	18.02.2028
204 Пк	02.09.2024	ИП Кадров С.В.	Кадров С.В.	02.09.2029
205 Пк	19.09.2024	ИП Кислицына А.В.	Кислицына А.В.	19.09.2030
205/1 Пк	03.09.2024	ИП Хоменко И.А.	Хоменко И.А.	03.09.2029
207Пк	20.09.2024	ООО "Прайм-Тайм"	Пуськова О.С	20.09.2029
210Пк	04.09.2024	ООО "Алтай Резорт"	Улыбин А.А.	27.09.2029
211Пк	04.09.2024	ИП Кенигсберг Е.Б.	Кенигсберг Е.Б.	04.09.2029
212 Пк	08.10.2024	ИП Петросян Э.С	Петросян Э.С.	08.10.2029

213Пк	09.10.2024	МКУ "Служба по техническому обеспечению деятельности органов местного самоуправления города"	Червяков В.Е.	09.10.2029
214Пк	09.10.2024	ИП Похтель Т.А.	Похтель Т.А.	09.10.2029

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

Академия обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Перечень используемого программного обеспечения в образовательном процессе представлены в таблице:

Наименование кабинета, лаборатории	№ кабинета, лаборатории	Наименование ПО	Назначение ПО
Социально-экономических дисциплин	308	MS Office (Access, Publisher)	Создание БД, буклетов
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	222	MS Office (Access, Publisher)	Создание БД, буклетов
Микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	301	linux AlterOS LibreOffice	Создание текстовых документов; автоматизация расчетов в табличной форме; создание БД, презентация, буклетов, сайтов.
		Антивирус Касперского;	Защита от вирусов
		Веб-браузер Mozilla Firefox	Для поиска информации в интернете
		СПС Консультант+	Поиск справочно-правовой информации
Технологии кулинарного и кондитерского производства	303		
Техническое оснащение и организация рабочего места	302	MS Office (Access, Publisher)	Создание БД, буклетов
Безопасности	222	MS Office (Access, Publisher)	Создание БД, буклетов

жизнедеятельности и охраны труда		Publisher)	
Учебный кулинарный цех «Учебная кухня ресторана»	2-1	MS Office (Access, Publisher)	Создание БД, буклетов
Учебный кондитерский цех	3-1	MS Office (Access, Publisher)	Создание БД, буклетов
Все компьютеры включают ПО: MS Windows, MS Office (Word, Excel, PowerPoint), Антивирус Касперского			

Библиотечный фонд академии укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося. Библиотечный фонд академии обеспечен печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной литературы по каждой дисциплине (модулю) всех циклов, изданными за последние 5 лет.

В наличие имеются журналы «Ресторанные ведомости». ТортДеко; «Общепит: Бизнес искусства». Шеф-Арт.

Допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к электронно-библиотечной системе (*электронной библиотеке*).

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

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

Среднее профессиональное образование по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

(указывается вид образования, уровень образования, профессия, специальность, направление подготовки (для профессионального образования), подвид дополнительного образования ²

	Индекс, наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практики	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров	Контингент обучающихся	Обеспеченность	Электронный вариант
	1	2	3	4	5	6
ПП						
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						
ОП						
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ						
	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник. - 4-е изд. - Москва : Академия, 2019.	2			
		Королёв, А. А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Ч. 1 : учебник. - М. : Академия, 2018.	5			
		Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Ч. 2 : учебник. - М. : Академия, 2018.	5			
		Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник. - 11-е изд. - Москва : Академия, 2018.	2			
		Кунилова О.В. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании : учебник / Кунилова О.В. — Москва : КноРус, 2023. — 333 с. — ISBN 978-5-406-11429-2. — URL: https://book.ru/book/949413 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Васюкова А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / Васюкова А., Т. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11320-2. — URL: https://book.ru/book/948621 . — Текст : электронный.				ЭОР

	ОП.02 Основы товаро- ведения продоволь- ственных товаров	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / ред. Л. Г. Елисеева. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2019.	8			
		Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / ред. Л. Г. Елисеева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2018.	2			
		Моисеенко Н.С. Основы товароведения : Учебник / Н.С. Моисеенко — Москва : КноРус, 2023. — 413 с. — ISBN 978-5-406-11769-9. — URL: https://book.ru/book/949619 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Лифиц, И. М., Теоретические основы товароведения : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2024. — 219 с. — ISBN 978-5-406-12942-5. — URL: https://book.ru/book/953128 (дата обращения: 27.02.2024). — Текст : электронный.				ЭОР
	ОП.03 Техническое оснащение и ор- ганизация рабоче- го места	Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - 5-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 240 с. - (Профессиональное образование).	10			
		Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник. - М. : Академия, 2018.	22			
		Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Форум, 2019.	21			
		Васюкова А.Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности "Поварское и кондитерское дело : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-406-11381-3. — URL: https://book.ru/book/949338 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: https://book.ru/book/952749 (дата обращения: 26.12.2023). — Текст : электронный.				ЭОР
	ОП.04 Экономиче- ские и правовые основы професси- ональной дея- тельности	Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / В. В. Румынина. - 4-е изд. - М. : Академия, 2021.	15			

		Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2018.	15			
		Чечевицына, Л. Н. Экономика организации: учебное пособие / Л. Н. Чечевицына, Е. В. Хачадурова. - Изд. 4-е. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2022. - 382 с. - (Среднее профессиональное образование).	10			
		Чечевицына, Л. Н. Экономика организации : учебное пособие. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2020.	5			
		Грибов, В. Д. Экономика организации (предприятия) : учебник. - 11-е изд., перераб. - М. : Кнорус, 2019.	20			
		Грибов В. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности + Приложение: Тесты : учебное пособие / Грибов В., Д. — Москва : КноРус, 2023. — 185 с. — ISBN 978-5-406-11274-8. — URL: https://book.ru/book/948701 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Гербер И.А. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие / Гербер И.А. — Москва : КноРус, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-406-11611-1. — URL: https://book.ru/book/949369 . — Текст : электронный.				ЭОР
	ОП.05 Основы калькуля- ции и учета	Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2020.	10			
		Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2019.	8			
		Орешкина, Н.А., Основы калькуляции и учета (в поварском деле и общественном питании). Практикум : учебное пособие / Н.А. Орешкина. — Москва : КноРус, 2023. — 225 с. — ISBN 978-5-406-10626-6. — URL: https://book.ru/book/945702 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Костюкова Е. Основы калькуляции и учета для профессии "Повар-кондитер : учебное пособие / Костюкова Е., И., Ельчанинова О., В. — Москва : КноРус, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-406-11190-1. — URL: https://book.ru/book/948693 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета : учебное пособие. — Москва : КноРус, 2019. — 236 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06646-1. — URL: https://book.ru/book/930708 .				ЭОР
	ОП.06 Охрана труда	Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания : учебник / В. М. Калинина. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2020.	15			

		Косолапова Н. Охрана труда : учебник / Косолапова Н., В., Прокопенко Н., А. — Москва : КноРус, 2023. — 181 с. — ISBN 978-5-406-11168-0. — URL: https://book.ru/book/947686 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Васюков М.В. Охрана труда для специальности "Поварское и кондитерское дело : учебник / Васюков М.В., Васюкова А.Т., под ред. — Москва : КноРус, 2023. — 223 с. — ISBN 978-5-406-11380-6. — URL: https://book.ru/book/949246 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Косолапова, Н. В., Охрана труда : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2024. — 181 с. — ISBN 978-5-406-12839-8. — URL: https://book.ru/book/952781 (дата обращения: 26.12.2023). — Текст : электронный.				ЭОР
		Васюкова, А. Т., Охрана труда для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова, М. В. Васюков, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2024. — 223 с. — ISBN 978-5-406-12962-3. — URL: https://book.ru/book/953139 (дата обращения: 27.02.2024). — Текст : электронный.				ЭОР
	ОП.07 Иностранный язык в професси- ональной дея- тельности	Голубев А. П. Английский язык для всех специальностей : учебник. - Москва : Кнорус, 2020.	5			
		Голубев А. П. Английский язык для всех специальностей : учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. - Москва : Кнорус, 2021.	20			
		Басова, Н. В. Немецкий язык для колледжей = Deutsch fur Colleges : учебник / Н. В. Басова, Т. Г. Коноплева. - 24-е изд., стер. - М. : Кнорус, 2019.	10			
		Зорина Е. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания : учебник / Зорина Е., Г., Иванова М., Ю. — Москва : КноРус, 2022. — 216 с. — ISBN 978-5-406-10073-8. — URL: https://book.ru/book/944156 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Зорина, Е.Г.. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : Учебник / Е.Г. Зорина, М.Ю. Иванова — Москва : КноРус, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-406-12535-9. — URL: https://book.ru/book/951671 (дата обращения: 20.09.2023). — Текст : электронный.				ЭОР
		Гайвоненко, Т. Ф., Немецкий язык как второй иностранный язык : учебник / Т. Ф. Гайвоненко, В. Я. Тимошенко, Л. В. Шупляк, ; под ред. Т. Ф. Гайвоненко. — Москва : КноРус, 2024. — 349 с. — ISBN 978-5-406-13151-0. — URL: https://book.ru/book/954034 (дата обращения: 20.03.2024). — Текст : электронный.				ЭОР

		Голубев А. Английский язык для всех специальностей + eПриложение : учебник / Голубев А., П., Балюк Н., В., Смирнова И. Б. — Москва : КноРус, 2023. — 385 с. — ISBN 978-5-466-02622-1. — URL: https://book.ru/book/948592 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Басова Н. Немецкий язык для колледжей = Deutsch für Colleges : учебник / Басова Н., В., Коноплева Т., Г. — Москва : КноРус, 2023. — 346 с. — ISBN 978-5-406-10335-7. — URL: https://book.ru/book/944959 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Гончарова Т. Английский язык для профессии «Повар-кондитер : учебное пособие / Гончарова Т., А., Стрельцова Н., А. — Москва : КноРус, 2022. — 267 с. — ISBN 978-5-406-10151-3. — URL: https://book.ru/book/944658 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Свешникова Н. Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум : учебное пособие / Свешникова Н., А. — Москва : КноРус, 2023. — 294 с. — ISBN 978-5-406-11329-5. — URL: https://book.ru/book/948709 . — Текст : электронный.				ЭОР
	ОП.08 Безопасность жизнедеятельно- сти	Микрюков, В. Ю. Основы безопасности жизнедеятельности : учебник / В. Ю. Микрюков. - Москва : Кнорус, 2022. - 290 с. - (Среднее профессиональное образова- ние).	10			
		Микрюков, В. Ю., Безопасность жизнедеятельности. : учебник / В. Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2024. — 282 с. — ISBN 978-5-406-12387-4. — URL: https://book.ru/book/951432 (дата обращения: 07.09.2023). — Текст : электронный.				ЭОР
		Косолапова, Н.В., Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-406-09732-8. — URL: https://book.ru/book/943656 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва : КноРус, 2023. — 155 с. — ISBN 978-5-406-11522-0. — URL: https://book.ru/book/949302 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Микрюков, В.Ю., Основы безопасности жизнедеятельности + eПриложение : учеб- ник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 290 с. — ISBN 978-5-406-08825-8. — URL: https://book.ru/book/941147 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2024. — 155 с. — ISBN 978-5-406-12823-7. — URL: https://book.ru/book/952905 (дата обращения: 26.12.2023). — Текст : электронный.				ЭОР

ОП.09 Физическая культура / Адаптивная физическая культура	Физическая культура : учебник / Н. В. Решетников [и др.]. - 19-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019.	10			
	Бишаева, А. А. Физическая культура : учебник. - 6-е изд. - М. : Академия, 2020.	7			
	Бегидова, Т. П. Теория и организация адаптивной физической культуры : Учебное пособие. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2020.	2			
	Бишаева, А.А., Физическая культура : учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва : КноРус, 2022. — 379 с. — ISBN 978-5-406-08822-7. — URL: https://book.ru/book/941740 . — Текст : электронный.				ЭОР
	Кузнецов, В.С. Физическая культура. : учебник. — Москва : КноРус, 2020. — 256 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07522-7. — URL: https://book.ru/book/932718 .				ЭОР
	Кузнецов, В. С., Физическая культура : учебник / В. С. Кузнецов, Г. А. Колодницкий. — Москва : КноРус, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-406-12453-6. — URL: https://book.ru/book/951558 (дата обращения: 07.09.2023). — Текст : электронный.				ЭОР
	Виленский, М.Я. Физическая культура. : учебник. — Москва : КноРус, 2020. — 214 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07424-4. — URL: https://book.ru/book/932719 .				ЭОР
	Виленский, М. Я., Физическая культура : учебник / М. Я. Виленский, А. Г. Горшков. — Москва : КноРус, 2024. — 214 с. — ISBN 978-5-406-12454-3. — URL: https://book.ru/book/951559 (дата обращения: 07.09.2023). — Текст : электронный.				ЭОР
	Кузнецов, В. С., Организация физкультурно-спортивной работы + eПриложение : учебник / В. С. Кузнецов, О. Н. Антонова. — Москва : КноРус, 2024. — 257 с. — ISBN 978-5-406-13237-1. — URL: https://book.ru/book/954152 (дата обращения: 28.03.2024). — Текст : электронный.				ЭОР
ОП.10 Основы предпринимательской деятельности	Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учебное пособие для СПО / Е. Е. Кузьмина. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 455 с. - (Профессиональное образование).	10			
	Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум / Е. Ф. Чеберко. - Москва : Юрайт, 2020.	5			
	Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие / ред.: О. В. Шеменева, Т. В. Харитонова. - 2-е изд., стер. - М. : Дашков и К, 2019.	43			

	ОП.11 Основы финансово-вой грамотности	Жданова, А. О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование / А. О. Жданова, Е. В. Савицкая. - Москва : ВАКО, 2020.	481			
		Жданова, А. О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование / А. О. Жданова, Е. В. Савицкая. - Москва : ВАКО, 2020. – URL: https://fmc.hse.ru/data/2020/07/12/1595795916/FG_Uchebnik_SPO_.pdf				ЭОР
		Шитов, В.Н., Основы финансовой грамотности : учебное пособие / В.Н. Шитов. — Москва : КноРус, 2023. — 250 с. — ISBN 978-5-406-11059-1. — URL: https://book.ru/book/947643 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Шитов, В. Н., Основы финансовой грамотности : учебное пособие / В. Н. Шитов. — Москва : КноРус, 2024. — 250 с. — ISBN 978-5-406-12490-1. — URL: https://book.ru/book/951666 (дата обращения: 18.10.2023). — Текст : электронный.				ЭОР
III ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ						
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента						
	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие. - М. : Кнорус, 2020.	15			
		Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие. - М : Кнорус, 2018.	42			
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. пособие. - М. : Юрайт, 2018.	2			
		Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие. - 15-е изд., стер. - М. : Академия, 2018.	15			
		Селезнева Л.В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента : Учебник / Л.В. Селезнева — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: https://book.ru/book/949612 . — Текст : электронный.				ЭОР

		Мошков В.И. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : Учебник / В.И. Мошков — Москва : КноРус, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-406-11708-8. — URL: https://book.ru/book/949523 (дата обращения: 30.03.2023). — Текст : электронный.				ЭОР
		Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09674-1. — URL: https://book.ru/book/943632 . — Текст : электронный.				ЭОР
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник. - 14-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020.	10			
		Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2018.	35			
		Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник. - 5-е изд. - М. : Академия, 2017.	7			
		Селезнева Л.В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента : Учебник / Л.В. Селезнева — Москва : КноРус, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-406-11724-8. — URL: https://book.ru/book/949613 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4365-4753-4. — URL: https://book.ru/book/936168 .				ЭОР
	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие. - М. : Кнорус, 2020.	15			
	Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие. - М : Кнорус, 2018.	42			
	Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. пособие. - М. : Юрайт, 2018.	2			
	Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие. - 15-е изд., стер. - М. : Академия, 2018.	15			
	Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09674-1. — URL: https://book.ru/book/943632 . — Текст : электронный.				ЭОР
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2018.	40			
	Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : лабораторный практикум. - М. : Академия, 2018.	3			
	Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учебное пособие. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 128 с.	3			
	Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2017.	15			
	Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов : учеб. пособие. - М. : Академия, 2018.	32			

		Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов. Практикум : учебное пособие. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2018.	3			
		Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы : учебное пособие. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2018.	10			
		Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учебное пособие. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2018.	3			
		Шитякова, Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста : учебное пособие. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2018.	10			
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова. - 14-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020.	10			
		Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4365-4753-4. — URL: https://book.ru/book/936168 .				ЭОР
		Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09552-2. — URL: https://book.ru/book/943194 . — Текст : электронный.				ЭОР
	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие. - М. : Кнорус, 2020.	15			
		Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие. - М : Кнорус, 2018.	42			
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. пособие. - М. : Юрайт, 2018.	2			
		Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие. - 15-е изд., стер. - М. : Академия, 2018.	15			

		Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09674-1. — URL: https://book.ru/book/943632 . — Текст : электронный.				ЭОР
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник / Г. П. Семичева. - М. : Академия, 2018.	37			
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова. - 14-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020.	10			
		Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4365-4753-4. — URL: https://book.ru/book/936168 .				ЭОР
		Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8. — URL: https://book.ru/book/943193 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: https://book.ru/book/951556 (дата обращения: 27.09.2023). — Текст : электронный.				ЭОР
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					
	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие. - М. : Кнорус, 2020.	15			

		Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие. - М : Кнорус, 2018.	42			
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. пособие. - М. : Юрайт, 2018.	2			
		Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие. - 15-е изд., стер. - М. : Академия, 2018.	15			
		Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09674-1. — URL: https://book.ru/book/943632 . — Текст : электронный.				ЭОР
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2019.	10			
		Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты : учеб. пособие. - 7-е изд., стер. - М. : Академия. 2018.	12			
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова. - 14-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020.	10			
		Славянский А.А. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов напитков разнообразного ассортимента : Учебник / А.А. Славянский; под. ред. А.Т. Васюкова — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: https://book.ru/book/949430 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4365-4753-4. — URL: https://book.ru/book/936168 .				ЭОР
		Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. : учебник. — Москва : КноРус, 2020. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: https://book.ru/book/932177 .				ЭОР
		Васюкова, А.Т., Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2022. — 113 с. — ISBN 978-5-4365-9144-5. — URL: https://book.ru/book/943474 . — Текст : электронный.				ЭОР

		Славянский, А.А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А.А. Славянский, ; под ред. А.Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2022. — 182 с. — ISBN 978-5-406-08354-3. — URL: https://book.ru/book/942089 . — Текст : электронный.				ЭОР
	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					
	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие. - М. : Кнорус, 2020.	15			
		Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие. - М : Кнорус, 2018.	42			
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. пособие. - М. : Юрайт, 2018.	2			
		Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие. - 15-е изд., стер. - М. : Академия, 2018.	15			
		Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09674-1. — URL: https://book.ru/book/943632 . — Текст : электронный.				ЭОР
		Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-12865-7. — URL: https://book.ru/book/952985 (дата обращения: 26.12.2023). — Текст : электронный.				ЭОР

МДК.05.02 Процессы приго- товления, подго- товки к реализа- ции хлебобулоч- ных, мучных кон- дитерских изде- лий	Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2018.	30			
	Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум : учеб. пособие. - М. : Академия, 2018.	3			
	Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты : учеб. пособие. - 7-е изд., стер. - М. : Академия. 2018.	2			
	Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4365-4753-4. — URL: https://book.ru/book/936168 .				ЭОР
	Новикова Е.В. Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : Учебник / Е.В. Новикова — Москва : КноРус, 2023. — 578 с. — ISBN 978-5-406-11668-5. — URL: https://book.ru/book/949507 . — Текст : электронный.				ЭОР
	Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 247 с. — ISBN 978-5-406-09551-5. — URL: https://book.ru/book/943619 . — Текст : электронный.				ЭОР
	Ткачева, Г.В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие. — Москва : КноРус, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-406-07614-9. — URL: https://book.ru/book/934330 .				ЭОР
	Новикова Е. Основы рисования и лепки для кондитеров : учебник / Новикова Е., В. — Москва : КноРус, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-406-11159-8. — URL: https://book.ru/book/948688 . — Текст : электронный.				ЭОР

6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 44 %.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс
по ООП профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ п /п	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом		Ф.И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень, ученое (почетное) звание, квалификацион ная категория	Стаж работы		Повышение квалификации	Основное место работы, должность	Услови я прив- лечени я к трудо вой деятель ности
						все -го	в том числ е педа гоги - ческ ой			
1	2	3	4	5	6	7	8		9	10
		Профессиональный цикл								
	ОП	Общепрофессиональные дисциплины								
1	ОП.01 Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены		Козлова Татьяна Павловна, преподаватель	Красноярский институт советской торговли, «Организация торговли непродовольствен ными товарами» товаровед высшей квалификации	Почетный работник НПО РФ, высшая квалификацион ная категория 2010	40	35	КГБПОУ «Бийский промышленно- технологический колледж» по теме «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в системе среднего профессионально- го образования», 36 ч., с 18.10.2021 по 28.10.2021	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимств а", преподавател ь	штат- ный сотруд ник
2	ОП.02 Основы		Пономарева Вероника	Красноярский	высшая	37	35	25.06.2018,	КГБПОУ	штат-

	товароведения продовольственных товаров		Михайловна, преподаватель	коммерческий институт", «Товароведение продовольственных товаров», товаровед	квалификационная категория			АКИПКРО, 32ч. АИРО по теме «Современные педагогические практики, обеспечивающие качественные образовательные результаты», 36ч., с 17.11.2020 по 30.11.2020 (удостоверение)	"Алтайская академия гостеприимства", преподаватель	ный сотрудник
3	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места		Зимирева Александра Михайловна преподаватель	Алтайский политехнический институт им.И.И.Ползунова "Машины и аппараты пищевых производств", инженер-механик.	Почетный работник НПО РФ, высшая квалификационная категория	37	37	АКИПКРО, 32ч. АИРО по теме «Современные педагогические практики, обеспечивающие качественные образовательные результаты», 36ч., с 17.11.2020 по 30.11.2020 (удостоверение)	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", преподаватель	штатный сотрудник

4	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		Цыбанкова Татьяна Николаевна, преподаватель	высшее, Высшее, Барнаулский государственный педагогический университет, 2003, "История и немецкий язык", квалификация "Учитель истории и немецкого языка"	высшая квалификационная категория	20	20	ФГБОУ «Всероссийский детский центр «Смена» по теме «Организация воспитательной работы в образовательных организациях системы среднего профессионального образования», 88 ч. с 25.07.2022 по 10.08.2022 ; ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» г. Москва по теме «Программа обучения педагогических работников (преподавателей и мастеров производственного обучения) по освоению компетенций, обеспечивающих реализацию мероприятий ФП «Профессионалитет», в том числе в	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", преподаватель	штатный сотрудник

							части получения производственных навыков», 144 ч., с 30.05.2022 по 24.12.2022; КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по теме «Интенсификация образовательной деятельности при проведении практической подготовки обучающихся на предприятии», 72 ч., с 11.10.2022 по 12.11.2022			
5	ОП.05 Основы калькуляции и учета		Зимирева Александра Михайловна, преподаватель	Алтайский политехнический институт им.И.И.Ползунова , "Машины и аппараты пищевых производств", инженер-механик.	Почетный работник НПО РФ, высшая квалификационная категория	37	37	25. 06. 2018 АКИПКРО, 32ч. АИРО по теме «Современные педагогические практики, обеспечивающие качественные образовательные результаты», 36ч., с 17.11.2020 по 30.11.2020 (удостоверение)	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", преподаватель	штатный сотрудник
6	ОП.06 Охрана труда		Зимирева Александра Михайловна,	Алтайский политехнический	Почетный работник НПО	37	37	25. 06. 2018 АКИПКРО, 32ч.	КГБПОУ "Алтайская	штатный

			преподаватель	институт им.И.И.Ползунова, "Машины и аппараты пищевых производств", инженер-механик.	РФ, высшая квалификационная категория			АИРО по теме «Современные педагогические практики, обеспечивающие качественные образовательные результаты», 36ч., с 17.11.2020 по 30.11.2020 (удостоверение)	академия гостеприимства", преподаватель	сотрудник
7	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности		Багинская Светлана Михайловна, преподаватель	Барнаульский государственный педагогический институт, "Английский и немецкий языки", учитель немецкого и английского языков средней школы	высшая квалификационная категория, Нагрудный знак «Почетный работник воспитания и просвещения Российской Федерации», 2020	45	39	25.06.2019, АКИПКРО, 32ч. АГУ по теме «Опыт применения информационных технологий в процессе обучения иностранным языкам», 72ч., с 07.10.2019 по 17.12.2019г. (сертификат)	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", преподаватель	штатный сотрудник
8	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности		Кочетова Ирина Алексеевна, преподаватель	Барнаульский государственный педагогический университет, 2000г.	высшая квалификационная категория	20	20	ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» г. Москва по теме «Программа обучения педагогических работников (преподавателей и	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", преподаватель	Штатный сотрудник

							мастеров производственног о обучения) по освоению компетенций, обеспечивающих реализацию мероприятий ФП «Профессионалите т», в том числе в части получения производственных навыков», 144 ч., с 30.05.2022 по 24.12.2022; КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по теме «Интенсификация образовательной деятельности при проведении практической подготовки обучающихся на предприятии», 72 ч., с 11.10.2022 по 12.11.2022		
9	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	Гольев Игорь Иванович, преподаватель	Высшее, Алтайский государствен.техн ический университет	высшая квалификацион ная категория Почетная грамота упр.	29	22	АО «Академия «Просвещение» по теме «Разработка оценочных средств для	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимст ва",	штат- ный сотруд ник

				им.И.И.Ползунова .1995 г "Профессиональн ое обучение,техничес кие и специальные дисциплины в машиностроении", Инженер-педагог	Алт. края. г.Барнаул.,2013 г. Почетный работник НПО 2014 г.			проведения школьного и муниципального этапов всероссийской олимпиады школьников», 72 ч., с 18.11.2019 по 07.12.2019г. (удостоверение) ФГБОУ ВО «Нижегородский государственный педагогический университет им. Козьмы Минина» по теме «Педагогические технологии подготовки обучающихся к олимпиаде по основам безопасности жизнедеятельност и», 24 ч., с 24.04.2021 по 30.04.2021 г. (удостоверение)	преподавател ь	
1	ОП.09 Физическая культура / Адаптированная физическая культура		Колотов Аркадий Пет- рович	Высшее, Барна- ульский государ- ствен-ный педаго- ги-ческий инсти- тут, 1989	высшая квали- фикационная категория	34	27	АИРО по теме «Организация учебной деятель- ности в условиях реализации ФГОС СПО», 32ч., со	КГБПОУ "Алтайская академия гос- теприимства", преподаватель	Штат- ный сотруд- ник

								02.02.2020 по 06.03.2020г.		
	ОП.10 Основы финансовой грамотности		Соловьева Юлия Валерьевна, преподаватель	Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова, «Финансы и кредит», квалификация - экономист	высшая квалификацион ная категория	24	22	ФГБОУ ДПО «Институт развития профессиональног о образования» г. Москва по теме «Программа обучения педагогических работников (преподавателей и мастеров производственног о обучения) по освоению компетенций, обеспечивающих реализацию мероприятий ФП «Профессионалите т», в том числе в части получения производственных навыков», 144 ч., с 30.05.2022 по 24.12.2022; КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по теме «Интенсификация образовательной	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимств ва", преподавател ь	штат- ный сотруд ник

							деятельности при проведении практической подготовки обучающихся на предприятии», 72 ч., с 11.10.2022 по 12.11.2022			
	ОП.11 Основы предпринимательской деятельности		Пономарева Вероника Михайловна, преподаватель	Красноярский коммерческий институт", «Товароведение продовольственных товаров», товаровед	высшая квалификационная категория	37	35	АИРО по теме «Реализация образовательных программ среднего профессионального образования с применением дистанционных образовательных технологий», 16ч., с 20.02.2023 – 21.02.2023; АИРО по теме «Современные педагогические практики, обеспечивающие качественные образовательные результаты», 36ч., с 17.11.2020 по 30.11.2020	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", преподаватель	штатный сотрудник
	ПМ	Профессиональные модули								
1	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента									
1	МДК.01.01 Организация процессов		Абрамова Марина Вылентиновна,	Новосибирский институт	высшая квалификационная категория	35	35	Стажировка в ООО "Проект	КГБПОУ "Алтайск	Штатный сотрудник

	приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		преподаватель	советской кооперативной торговли, "Технология и организация общественного питания", квалификация "Инженер-технолог"	ная категория			АБ",бар-студия "Арена" 21.08.2015 г.; 29.09.2017 АКИПКРО-32 часа АИРО по теме «Способы достижения образовательных результатов в условиях реализации смешанного обучения и дистанционных образовательных технологий», 36ч., 09.11.2020 по 27.11.2020г.	ая академия гостеприимства", преподаватель	
2	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Абрамова Марина Вылентиновна, преподаватель	Новосибирский институт советской кооперативной торговли, "Технология и организация общественного питания", квалификация "Инженер-технолог"	высшая квалификационная категория	35	35	Стажировка в ООО "Проект АБ",бар-студия "Арена" 21.08.2015 г.; 29.09.2017 АКИПКРО-32 часа АИРО по теме «Способы достижения образовательных результатов в условиях реализации	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", преподаватель	Штатный сотрудник

							смешанного обучения и дистанционных образовательных технологий», 36ч., 09.11.2020 по 27.11.2020г.			
	УП.01 Учебная практика		Козлова Анастасия Александровна, мастер производственного обучения	Среднее профессиональное , Барнаульский торгово - экономический колледж, 2009,"Технология продукции общественного питания", квалификация "Технолог"	высшая квалификационная категория	15	14	ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» г. Москва по теме «Программа обучения педагогических работников (преподавателей и мастеров производственного обучения) по освоению компетенций, обеспечивающих реализацию мероприятий ФП «Профессионалитет», в том числе в части получения производственных навыков», 144 ч., с 30.05.2022 по 24.12.2022; КГБПОУ «Алтайская	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", мастер производственного обучения	Штатный сотрудник

							академия гостеприимства» по теме «Интенсификация образовательной деятельности при проведении практической подготовки обучающихся на предприятии», 72 ч., с 11.10.2022 по 12.11.2022		
ПП.01	Производственная практика	Ковылина Ольга Владимировна, мастер производственного обучения	Высшее, Кыргызский государственный технический университет им. И.Раззакова, 2009 "Технология продуктов общественного питания", квалификация "Инженер"	первая	12	11	ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» г. Москва по теме «Программа обучения педагогических работников (преподавателей и мастеров производственного обучения) по освоению компетенций, обеспечивающих реализацию мероприятий ФП «Профессионалитет», в том числе в части получения	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", мастер производственного обучения	Штатный сотрудник

								производственных навыков», 144 ч., с 30.05.2022 по 24.12.2022; КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по теме «Интенсификация образовательной деятельности при проведении практической подготовки обучающихся на предприятии», 72 ч., с 11.10.2022 по 12.11.2022		
	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента									
3	МДК02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Михайлова Татьяна Васильевна, преподаватель	высшее, Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова, 2001, "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий", квалификация - инженер	Высшая квалификационная категория	22	22	АИРО по теме «Реализация образовательных программ среднего профессионального образования с применением дистанционных образовательных технологий», 16 ч., 16.09.2021 по 17.09.2021; ФГБОУ «Всероссийский	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", преподаватель	штатный сотрудник

								детский центр «Смена» по теме «Организа-ция воспитательной работы в обра- зовательных организациях системы среднего профессиональног о обра-зования», 88 ч. с 25.07.2022 по 10.08.2022		
4	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Михайлова Татьяна Васильевна, преподаватель	высшее, Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова, 2001, "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий", квалификация - инженер	Высшая квалификацион ная категория	22	22	АИРО по теме «Реализация образовательных программ среднего профессиональ- ного образования с приме-нением дистанционных об-разовательных техноло-гий», 16 ч., 16.09.2021 по 17.09.2021; ФГБОУ «Всероссийский детский центр «Смена» по теме «Организа-ция воспитательной работы в обра- зовательных организациях системы среднего	КГБПОУ "Алтайск ая академия гостеприи мства", преподава тель	штатный сотрудник

								профессионально о обра-зования», 88 ч. с 25.07.2022 по 10.08.2022		
УП.02	Учебная практика		Гацелюк Марина Юрьевна, мастер производственного обучения	СПО, Барнаульский техникум советской торговли ,1982	первая квалификацион ная категория	43	43	АИРО по теме «Профилактика безнадзорности и правонарушений несовершеннолетн их» 05.10.2022- 06.10.2022, 16 ч.	КГБПОУ "Алтайск ая академия гостеприи мства", мастер производс твенного обучения	Штатный сотрудник
ПП.02	Производст- венная практика		Ковылина Ольга Владимировна, мастер производственного обучения	Высшее, Кыргызский государственный технический университет им. И.Раззакова, 2009 "Технология продуктов общественного питания", квалификация "Инженер"	первая	12	11	ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионально о образования» г. Москва по теме «Программа обучения педагогических работников (преподавателей и мастеров производственног о обучения) по освоению компетенций, обеспечивающих реализацию мероприятий ФП «Профессионалите	КГБПОУ "Алтайск ая академия гостеприи мства", мастер производс твенного обучения	Штатный сотрудник

								т», в том числе в части получения производственных навыков», 144 ч., с 30.05.2022 по 24.12.2022; КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по теме «Интенсификация образовательной деятельности при проведении практической подготовки обучающихся на предприятии», 72 ч., с 11.10.2022 по 12.11.2022		
	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента									
5	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Абрамова Марина Вылентиновна, преподаватель	Новосибирский институт советской кооперативной торговли, "Технология и организация общественного питания", квалификация "Инженер-технолог"	высшая квалификационная категория	35	35	ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» г. Москва по теме «Программа обучения педагогических работников (преподавателей и мастеров производственно	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", преподаватель	Штатный сотрудник

								о обучения) по освоению компетенций, обеспечивающих реализацию мероприятий ФП «Профессионалитет», в том числе в части получения производственных навыков», 144 ч., с 30.05.2022 по 24.12.2022; КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по теме «Интенсификация образовательной деятельности при проведении практической подготовки обучающихся на предприятии», 72 ч., с 11.10.2022 по 12.11.2022		
6	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Абрамова Марина Вылентиновна, преподаватель	Новосибирский институт советской кооперативной торговли, "Технология и организация	высшая квалификационная категория	35	35	ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» г. Москва по теме «Программа	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", преподава	Штатный сотрудник

			общественного питания", квалификация "Инженер-технолог"				обучения педагогических работников (преподавателей и мастеров производственного обучения) по освоению компетенций, обеспечивающих реализацию мероприятий ФП «Профессионалитет», в том числе в части получения производственных навыков», 144 ч., с 30.05.2022 по 24.12.2022; КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по теме «Интенсификация образовательной деятельности при проведении практической подготовки обучающихся на предприятии», 72 ч., с 11.10.2022 по 12.11.2022	тель	
УП.03 Учебная		Козлова Анастасия	Среднее	высшая	15	14	ФГБОУ ДПО	КГБПОУ	

	практика		Александровна, мастер производственного обучения	профессиональное , Барнаулский торгово - экономический колледж, 2009, "Технология продукции общественного питания", квалификация "Технолог"	квалификацион ная категория			«Институт развития профессиональног о образования» г. Москва по теме «Программа обучения педагогических работников (преподавателей и мастеров производственног о обучения) по освоению компетенций, обеспечивающих реализацию мероприятий ФП «Профессионалите т», в том числе в части получения производственных навыков», 144 ч., с 30.05.2022 по 24.12.2022; КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по теме «Интенсификация образовательной деятельности при проведении практической	"Алтайск ая академия гостеприи мства", мастер производс твенного обучения	Штатный сотрудник

							подготовки обучающихся на предприятии», 72 ч., с 11.10.2022 по 12.11.2022			
	ПП.03 Производственная практика		Козлова Анастасия Александровна, мастер производственного обучения	Среднее профессиональное , Барнаульский торгово - экономический колледж, 2009,"Технология продукции общественного питания", квалификация "Технолог"	Высшая квалификационная категория	15	15	ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» г. Москва по теме «Программа обучения педагогических работников (преподавателей и мастеров производственного обучения) по освоению компетенций, обеспечивающих реализацию мероприятий ФП «Профессионалитет», в том числе в части получения производственных навыков», 144 ч., с 30.05.2022 по 24.12.2022; КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", мастер производственного обучения	Штатный сотрудник

								по теме «Интенсификация образовательной деятельности при проведении практической подготовки обучающихся на предприятии», 72 ч., с 11.10.2022 по 12.11.2022		
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента									
7	МДК.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		Абрамова Марина Вылентиновна, преподаватель	Новосибирский институт советской кооперативной торговли, "Технология и организация общественного питания", квалификация "Инженер-технолог"	высшая квалификационная категория	35	35	ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» г. Москва по теме «Программа обучения педагогических работников (преподавателей и мастеров производственного обучения) по освоению компетенций, обеспечивающих реализацию мероприятий ФП «Профессионалитет», в том числе в части получения	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", преподаватель	Штатный сотрудник

								производственных навыков», 144 ч., с 30.05.2022 по 24.12.2022; КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по теме «Интенсификация образовательной деятельности при проведении практической подготовки обучающихся на предприятии», 72 ч., с 11.10.2022 по 12.11.2022		
8	МДК.04.02 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Абрамова Марина Вылентиновна, преподаватель	Новосибирский институт советской кооперативной торговли, "Технология и организация общественного питания", квалификация "Инженер-технолог"	высшая квалификационная категория	35	35	ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» г. Москва по теме «Программа обучения педагогических работников (преподавателей и мастеров производственного обучения) по освоению компетенций,	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", преподаватель	Штатный сотрудник

								обеспечивающих реализацию мероприятий ФП «Профессионалитет», в том числе в части получения производственных навыков», 144 ч., с 30.05.2022 по 24.12.2022; КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по теме «Интенсификация образовательной деятельности при проведении практической подготовки обучающихся на предприятии», 72 ч., с 11.10.2022 по 12.11.2022		
	УП.04 практика	Учебная	Макарова Алина Евгеньевна, мастер производственного обучения	Среднее профессиональное , Алтайская академия гостеприимства 2018 "Технология продукции общественного питания", квалификация	Высшая квалификационная категория	6	6	ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» г. Москва по теме «Программа обучения педагогических работников	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", мастер производственного обучения	Штатный сотрудник

			"Техник-технолог"				(преподавателей и мастеров производственного обучения) по освоению компетенций, обеспечивающих реализацию мероприятий ФП «Профессионалитет», в том числе в части получения производственных навыков», 144 ч., с 30.05.2022 по 24.12.2022; КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по теме «Интенсификация образовательной деятельности при проведении практической подготовки обучающихся на предприятии», 72 ч., с 11.10.2022 по 12.11.2022; ФГБОУ «Всероссийский детский центр «Смена» по теме		

								«Организация воспитательной работы в образовательных организациях системы среднего профессионального образования», 88 ч. с 25.07.2022 по 10.08.2022		
ПП.04	Производственная практика		Макарова Алина Евгеньевна, мастер производственного обучения	Среднее профессиональное , Алтайская академия гостеприимства 2018 "Технология продукции общественного питания", квалификация "Техник-технолог"	Высшая квалификационная категория	6	6	ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» г. Москва по теме «Программа обучения педагогических работников (преподавателей и мастеров производственного обучения) по освоению компетенций, обеспечивающих реализацию мероприятий ФП «Профессионалитет», в том числе в части получения производственных навыков», 144 ч., с 30.05.2022 по	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", мастер производственного обучения	Штатный сотрудник

							24.12.2022; КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по теме «Интенсификация образовательной деятельности при проведении практической подготовки обучающихся на предприятии», 72 ч., с 11.10.2022 по 12.11.2022; ФГБОУ «Всероссийский детский центр «Смена» по теме «Организация воспитательной работы в образова- тельных организациях системы сред-него профессиональног о образова-ния», 88 ч. с 25.07.2022 по 10.08.2022 15.06.2020г.		
	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента								
9	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к	Наумова Наталья Игоревна, преподаватель	Сибирский университет потребительской	Высшая квалификацион ная категория	12	8	ФГБОУ ДПО «Институт развития	КГБПОУ "Алтайск ая	Штатный сотрудник

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			кооперации", Технология продукции и организация общественного питания, бакалавр				профессиональног о образования» г. Москва по теме «Программа обучения педагогических работников (преподавателей и мастеров производственног о обучения) по освоению компетенций, обеспечивающих реализацию мероприятий ФП «Профессионалите т», в том числе в части получения производственных навыков», 144 ч., с 30.05.2022 по 24.12.2022; КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по теме «Интенсификация образовательной деятельности при проведении практической подготовки обучающихся на	академия гостеприи мства", преподава тель	

								предприятия», 72 ч., с 11.10.2022 по 12.11.2022		
1	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Наумова Наталья Игоревна, преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации", Технология продукции и организация общественного питания, бакалавр	Высшая квалификационная категория	12	8	ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» г. Москва по теме «Программа обучения педагогических работников (преподавателей и мастеров производственного обучения) по освоению компетенций, обеспечивающих реализацию мероприятий ФП «Профессионалитет», в том числе в части получения производственных навыков», 144 ч., с 30.05.2022 по 24.12.2022; КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по теме «Интенсификация	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", преподаватель	Штатный сотрудник

							образовательной деятельности при проведении практической подготовки обучающихся на предприятии», 72 ч., с 11.10.2022 по 12.11.2022		
УП.05	Учебная практика	Бастина Лариса Михайловна, мастер производственного обучения	СПО,Барнаульский техникум советской торговли,1985. «Технология приготовления пищи», техник-технолог	Высшая квалификационная категория, Благодарств. письмо адм.Ленинского р-на, 2012,2014 г., Почетная грамота Министерства образования и науки Алтайского края, 2018 г.	39	29	АИРО по теме «Методы и средства обучения оказанию первой помощи и психологической поддержки (подготовка инструкторов, преподавателей первой помощи)», 40 ч., с 17.10.2022 по 28.10.2022	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", мастер производственного обучения	Штатный сотрудник
ПП.05	Производственная практика	Бастина Лариса Михайловна, мастер производственного обучения	СПО,Барнаульский техникум советской торговли,1985. «Технология приготовления пищи», техник-технолог	Высшая квалификационная категория, Благодарств. письмо адм.Ленинского р-на, 2012,2014 г., Почетная грамота Министерства образования и науки	39	29	АИРО по теме «Методы и средства обучения оказанию первой помощи и психологической поддержки (подготовка инструкторов, преподавателей первой помощи)», 40 ч., с 17.10.2022	КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства", мастер производственного обучения	Штатный сотрудник

				Алтайского края, 2018 г.			по 28.10.2022		

6.4. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям и укрупненным группам профессий, утвержденной Минобрнауки России от 27.11.2015 № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе

Формой государственной итоговой аттестации (далее ГИА) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является демонстрационный экзамен. Требования к ГИА образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Государственная итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике

безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают набор оценочных средств, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее чем за шесть месяцев до начала процедуры итоговой аттестации.

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Оценочные средства для промежуточной аттестации должны обеспечить демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и выполнение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения. Промежуточная аттестация по профессиональному модулю, результаты освоения которого не проверяются на Государственной итоговой аттестации проводится в формате демонстрационного экзамена (с элементами демонстрационного экзамена). Задания разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

ФОС по программе для профессии 43.01.09 Повар, кондитер формируются из комплектов оценочных средств текущего контроля промежуточной и итоговой аттестации:

- комплект оценочных средств текущего контроля, который разрабатывается по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, преподавательским составом конкретной образовательной организации и включают: титульный лист; паспорт оценочных средств; описание оценочных процедур по программе;
- комплект оценочных средств по промежуточной аттестации, включает контрольно-оценочные средства для оценки освоения материала по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- фонды оценочных средств по государственной итоговой аттестации.

8. Программа воспитания

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» на 2025 - 2027 годы (далее – **Программа**) - нормативно-правовой документ, представляющий стратегию и тактику развития воспитательной работы академии на этапе профессионального обучения обучающихся. Программа разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Сохраняя преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования, Программа предусматривает формирование у обучающихся устойчивой системы нравственных ценностей на основе российских традиционных ценностей; формирование исторического сознания; российской культурной и гражданской идентичности.

Программа разработана на основании:

- Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020);
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р);
- Плана мероприятий по реализации Стратегии развития воспитания в Российской Федерации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р);
- Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400);
- Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809);
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762;
- Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования;
- Закона Алтайского края от 04.09.2013г. № 56-ЗС «Об образовании в Алтайском крае»;

– Закона Алтайского края от 07.12.2009 г. № 99-ЗС «Об ограничении пребывания несовершеннолетних в общественных местах на территории Алтайского края»;

– Государственной программы Алтайского края «Развитие образования в Алтайском крае», утвержденная Постановлением Правительством Алтайского края от 13.12.2019, № 494;

– Устава КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Также структурным элементом Программы является календарный план воспитательной работы.

Содержание Программы включает инвариантный компонент, представленный в Программе, и вариативный компонент.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические и другие работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся, представители иных организаций в соответствии с законодательством Российской Федерации, локальными актами КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Воспитательная деятельность в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания, установленными в Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года. Приоритетной задачей Российской Федерации в сфере воспитания является развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные (общие) компоненты Программы, календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности воспитательного пространства во всех профессиональных образовательных организациях, на всех уровнях образования; отражают общие для любой профессиональной образовательной организации цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС о необходимости оценива-

ния личностных результатов обучающихся в контексте основных направлений воспитания.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

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

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовнонравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормами правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт).

1.2 Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни из эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3 Целевые ориентиры воспитания

1.3.1 Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от

31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «...формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде». Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей обязательно должны быть отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

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

Инвариантные целевые ориентиры воспитания **Целевые ориентиры воспитания выпускников**

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, сформированного российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументировано отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Осуществляющий осмысленную устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации.
Патриотическое воспитание
Выражающий свою национальную, этническую принадлежность, приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам и памятникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и

вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, понимания брака как союза мужчины и женщины, неприятия насилия в семье и ухода от родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей с учётом российских традиционных духовных, нравственных, социокультурных ценностей; на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию, соблюдающий и пропагандирующий безопасный и здоровый образ жизни. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей с точки зрения безопасности, в том числе техники безопасности, сознательного управления своим эмоциональным состоянием. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для успешной адаптации к избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности

и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности в российском обществе с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества. Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использующий знания по финансовой грамотности, взаимодействующий и работающий в коллективе, умеющий пользоваться профессиональной документацией. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействие сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достовер-

ной

научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

1.3.2 Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Гражданское воспитание
Имеющий представления о гражданских правах и обязанностях. Проявляющий готовность к выполнению обязанностей гражданина России, реализации своих гражданских прав и свобод при уважении прав и свобод, законных интересов других людей. Принимающий активное участие в общественной жизни группы, образовательной организации, профессионального сообщества.
Патриотическое воспитание
Понимающий свою сопричастность к прошлому, настоящему и будущему родного края, своей Родины — России, Российского государства. Понимающий значение гражданских символов (государственная символика России, своего региона), праздников, мест почитания героев и защитников Отечества, проявляющий к ним уважение. Принимающий участие в мероприятиях патриотической направленности.
Духовно-нравственное воспитание
Уважающий духовно-нравственную культуру своей семьи, своего народа, семейные ценности с учётом национальной, религиозной принадлежности. Сознательный ценность каждой человеческой жизни, признающий индивидуальность и достоинство каждого человека. Умеющий оценивать поступки с позиции их соответствия нравственным нормам, осознающий ответственность за свои поступки. Проявляющий интерес к чтению, к родному языку, русскому языку и литературе как части духовной культуры своего народа, российского общества.
Эстетическое воспитание
Способный воспринимать и чувствовать прекрасное в быту, природе, искусстве, творчестве людей, профессиональном мастерстве. Проявляющий

стремление к самовыражению в разных видах художественной деятельности, искусстве, профессиональной деятельности. Знающий ценности культурного наследия города Барнаула и Алтайского края.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Бережно относящийся к физическому здоровью, соблюдающий основные правила здорового и безопасного для себя и других людей образа жизни, в том числе в информационной среде. Владеющий основными навыками личной и общественной гигиены, безопасного поведения в быту, природе, обществе. Ориентированный на физическое развитие с учётом возможностей здоровья, занятия физкультурой и спортом. Проявляющий неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, игровой и иных форм зависимостей), понимание их последствий, вреда для физического и психического здоровья. Умеющий осознавать физическое и эмоциональное состояние (своё и других людей), стремящийся управлять собственным эмоциональным состоянием.
Профессионально-трудовое воспитание
Осознающий тенденции экономического, информационного, культурного и социального развития Алтайского края и проявляющий деятельное участие в нём. Проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление. Проявляющий интерес к разным профессиям. Участвующий в различных видах трудовой деятельности.
Экологическое воспитание
Понимающий ценность природы, зависимость жизни людей от природы, влияние людей на природу, окружающую среду. Выражающий готовность в своей профессиональной деятельности придерживаться экологических норм. Участвующий в практической деятельности экологической, природоохранной направленности городского округа и региона в целом.

Раздел 2. Содержательный

2.1. Уклад профессиональной образовательной организации

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» – это бренд Алтайского края в сфере профессионального образования. Самая крупная профессиональная образовательная организация региона. Каждый год в Академии – это многочисленные значимые события и встречи. Сегодня Алтайская академия гостеприимства – это современный образовательный комплекс, где сконцентрированы образовательные, материально-технические, кадровые и методические ресурсы, позволяющие осуществлять подготовку востребованных специалистов и квалифицированных рабочих для экономики региона. Начи-

налось всё с инициативы Правительства Алтайского края... Когда туриндустрия региона вышла на новый виток, возникла необходимость в профессиональных кадрах нового формата, в кадрах мыслящих по иному. В связи с этим в июле 2014 года на базе Барнаульского торгово-экономического колледжа было создано государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайская академия гостеприимства». В марте 2015 г. в соответствии с Постановлением Правительства Алтайского края, Алтайская академия гостеприимства была реорганизована в форме присоединения к ней Барнаульского техникума индустрии питания и сферы обслуживания (35), Барнаульского техникума сервиса и дизайна одежды и Барнаульского лицея общественного питания. В этом же 2015 году был открыт филиал академии в городе Белокурихе, где специалисты сферы гостеприимства высоко востребованы на рынке труда.

В академии разработан фирменный стиль, имеется свой флаг, гимн и кодекс чести обучающегося академии.

Ежегодно Алтайская академия гостеприимства активно принимает участие в общественно значимых мероприятиях города Барнаула и Алтайского края:

в рамках Международного туристского форума «VISIT ALTAI» на базе КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» проходит краевой конкурс «Лучший студенческий предпринимательский проект для туриндустрии Алтайского края»;

- участие в молодёжном образовательном форуме «Алтай. Территория развития»;
- участие в церемонии открытия праздника «Цветение маральника» и др. мероприятиях;
- участие в краевой ярмарке профессий «Построй своё будущее»;
- участие в Фестиваль ремесел и услуг «Ремесленная слобода».

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» реализует образовательные программы профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена и программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, а так же программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих.

Главной задачей академии является выпуск грамотных специалистов, мотивированных на постоянное повышение своей квалификации, коммуникабельных, готовых к сотрудничеству, способных быстро адаптироваться к изменяющимся условиям, профессионалов своего дела.

Ведущая идея жизнедеятельности академии - формирование воспитательной среды как специально организованного пространства, в котором обучающиеся взаимодействуют с социальным пространством, имеют возможность раскрывать собственный потенциал, овладевать важными социальными нормами, способствующими развитию компетенций профессионала и личности.

Уклад жизни академии обеспечивают средообразующие действия:

- принятие основных нормативных правовых документов, регулирующих всенаправления деятельности;
- локальные акты, регулирующие взаимоотношения всех участников воспитательного процесса;
- локальные акты, регулирующие отношения участников воспитательного пространства;
- традиционные мероприятия, включая государственные праздники, общепринятые праздники, отражающие национально-культурные особенности региона;
- создание комфортных и безопасных условий для организации воспитательного процесса.

Ценностные приоритеты уклада жизни:

- формирование у обучающихся ценностных ориентиров, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню среднего профессионального образования;
- идентичность и сопричастность (переживание и сознание субъектом принадлежности к специальности, профессии или сообществу, имеющим для него значимый смысл);
- активная включенность в социально-культурные практики, дающие опыт формирования здорового эффективного стиля жизни и деятельности.

Основными идеями, составляющими основу уклада, являются идеи гуманизма, сотрудничества, общей заботы, формирование единого образовательного пространства.

Воспитательная система строится на принципах:

- ориентация на общечеловеческие ценности (человек, добро, красота, отечество, семья, культура, знание, труд, мир) как основу здоровой жизни;
- ориентация на социально-ценностные отношения (способность обнаружить за событиями, действиями, словами, поступками, предметами человеческие отношения);
- субъективности (учет и признание индивидуальности личности);
- баланс традиций и перемен, сущность которого заключается в том, чтобы, изменяя настоящее, добиться его органического слияния с прошлым и ориентироваться на будущее;
- воспитание в коллективе и через коллектив;
- развитие структуры студенческого самоуправления;
- организация работы с одаренными студентами;
- приобщение к здоровому образу жизни;
- организация содержательной внеаудиторной деятельности обучающихся;
- развитие коллективной творческой и социально-значимой деятельности.

Воспитывающая среда определяется целью и задачами воспитания, духовно-нравственными и социокультурными ценностями, образцами и практиками.

Воспитывающая среда — это, прежде всего, гуманные традиционные взаимоотношения между членами коллектива: дисциплина, соблюдение этикета, великодушие, забота и внимание к окружающим, деликатность, бережное отношение к материально-техническим средствам, к оборудованию, к обстановке.

Основными характеристиками воспитывающей среды являются ее насыщенность и структурированность.

Процесс воспитания связан с деятельностью разных видов сообществ: профессиональных, профессионально-социальных. Профессиональное сообщество — это устойчивая система связей и отношений между людьми, единство целей и задач воспитания, реализуемое всеми сотрудниками академии.

Сами участники сообщества должны разделять те ценности, которые заложены в основу Программы воспитания. Основой эффективности такой общности является рефлексия собственной профессиональной деятельности.

Участники воспитательного процесса:

- являются примером в формировании полноценных и сформированных ценностных ориентиров, норм общения и поведения;
- мотивируют обучающихся к общению друг с другом, поощряя даже самые незначительные стремления к общению и взаимодействию;
- способствуют становлению дружбы, стараться, чтобы дружба принимала общественную направленность;
- создают условия для приобретения опыта взаимодействия, общения на основе чувства доброжелательности;
- содействуют проявлению заботы об окружающих, чуткости к сверстникам, ответственности за свое поведение;
- побуждают сопереживать, беспокоиться, проявлять внимание к решению проблем людей;
- воспитывать у обучающихся такие качества личности, которые помогают влиться в общество сверстников (организованность, общительность, отзывчивость, доброжелательность и др.).

В академии организуются разновозрастные объединения, молодежные формирования (студенческий совет, студенческие центры), где обеспечена возможность взаимодействия как со старшими, так и с младшими. Включенность в отношения со старшими, помимо приобретения нового, рождает опыт, следования общим для всех правилам, нормам поведения и традициям.

Отношения с наставниками — это пространство для формирования собственного опыта жизни и деятельности. Организация наставничества обладает большим воспитательным потенциалом в том числе и для инклюзивного образования.

Вовлечь обучающихся в жизнь академии, повысить их мотивацию, помочь реализовать творческую активность, раскрыть качества лидера, превратить обучающихся в субъект учебной и общественной жизни академии, сформировать у них навыки управления и самоуправления призвана система студенческого самоуправления.

В академии действует медиацентр. Открытость жизни КГБПОУ «ААГ» обеспечивается освещением всех важнейших событий в интернет-пространстве: на сайте, в сообществе образовательной организации в социальной сети ВКонтакте.

В 2022 г. году создан – Студенческий спортивный клуб «Чемпион», который является одним из основных направлений развития спортивно-оздоровительной деятельности во внеурочное время в академии.

Волонтерское движение в академии представлено волонтерским центром «Олимп», который включает 6 волонтерских отрядов по направлениям: социально - нравственное; пропаганда здорового образа жизни; гражданско-патриотическое; экологическое.

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, олимпиадах и иных интеллектуальных и (или) творческих конкурсах, мероприятиях, направленных на развитие интеллектуальных и творческих способностей, способностей к занятиям физической культурой и спортом, интереса к научной (научно-исследовательской), творческой, физкультурно-спортивной деятельности, а также на пропаганду научных знаний, творческих и спортивных достижений проводимых на уровне: Российской Федерации, в том числе: «Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>; «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>; «Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>; «Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>; региональные конкурсы профессионального мастерства: движение «Профессионалы»; движение «Абилимпикс»; субъектов Российской Федерации, а также отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках.

В академии реализуется комплекс мер по социальной защите обучающихся - ежемесячно выплачиваются академические стипендии, социальные стипендии обучающимся из малообеспеченных семей, детям - сиротам и оставшимся без попечения родителей, инвалидам, оказывается материальная помощь нуждающимся обучающимся. Организуется горячее питание обучающимся, чьи родители находятся в зоне СВО, выплачивается денежная компенсация за питание.

Информация о деятельности педагогического коллектива и жизни, укладе академии систематически размещается на официальном сайте в сети Интернет, официальных аккаунтах в соцсетях и доступна широкой общественности, что влияет на повышение имиджа учреждения.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духов-

но-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;

- включение преподавателями в рабочие программы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям целевых ориентиров воспитания в качестве воспитательных целей освоения учебных тем, содержания уроков, занятий;

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;

- научно-исследовательские общества обучающихся, участие обучающихся в научных и научно-исследовательских конференциях;

- экскурсии (в музей, художественную галерею, на предприятия индустриальных партнеров и др.),

В процессе освоения общеобразовательных дисциплин происходит достижение обучающимися личностных результатов в соответствии с ФГОС СОО:

- осознание российской гражданской идентичности;
- сформированность ценностей самостоятельности и инициативы;
- готовность обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению;
- наличие мотивации к целенаправленной социально значимой деятельности;
- сформированность внутренней позиции личности как особого ценностного отношения к себе, окружающим людям и жизни в целом.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной, в первую очередь, на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- организацию социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;

- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т.п.;

- организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом;
- помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;
- планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися;
- планирование и проведение групповых собраний обучающихся, находящихся в ведении куратора, целевой воспитательной тематической направленности по планам работы кураторов и по необходимости;
- инициирование и поддержка кураторами участия обучающихся в общих мероприятиях академии, оказание необходимой помощи обучающимся в их подготовке и проведении;
- поддержка активной позиции каждого обучающегося, предоставление возможности обсуждения и принятия решений, создание благоприятной среды общения;
- ведение портфолио группы и составление психологических портретов своих подопечных, осведомлённость об их интересах и проблемах;
- доверительное общение и поддержка обучающихся в решении проблем (налаживание взаимоотношений с однокурсниками или педагогами, успеваемость и т.д.), совместный поиск решений проблем, коррекция поведения через беседы индивидуально и(или) вместе с их родителями, с другими обучающимися группы;
- реализацию мероприятий профилактической направленности (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях, а так же по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.)

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

- разработку программы наставничества;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;

- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров)

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- общие для всей академии праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т. п.) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памяtnыми датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы;
- торжественные мероприятия, связанные с завершением образования, переходом на следующий курс, символизирующие приобретение новых социальных, профессиональных статусов в обществе;
- социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров академии, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности.
- организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.);
- вовлечение по возможности каждого обучающегося в дела академии в разных ролях (сценаристов, постановщиков, исполнителей, корреспондентов, ведущих, декораторов, музыкальных редакторов, ответственных за костюмы и оборудование, за приглашение и встречу гостей и других), помощь обучающимся в освоении навыков подготовки, проведения, анализа общих дел;
- церемонии награждения (по итогам учебного года) обучающихся за участие в жизни академии, достижения в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, вклад в развитие учреждения, своей местности, города, региона;
- наблюдение за поведением обучающихся в ситуациях подготовки, проведения, анализа основных дел академии, мероприятий, их отношениями с другими обучающимися, с педагогами и другими взрослыми.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по ее созданию, поддержанию и использованию в воспитании:

- организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии академии с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;

- размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России;

- портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;

- размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных) объектов природного и культурного наследия региона, местности, предметов традиционной культуры и быта;

- организацию и поддержание в академии звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (фойе первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;

- размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы;

- размещение, поддержание, обновление на территории академии выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения; создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы;

- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;

- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе академии, актуальных вопросах профилактики и безопасности;

- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях, содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, фотоотчеты об интересных событиях, поздравления преподавателей и обучающихся и другое;

- популяризацию символики академии (эмблема, флаг), используемой как повседневно, так и в торжественные моменты.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией академии в области воспитания и профессиональной реализации обучающихся, конкретные формы такого взаимодействия;
- родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
- привлечение, помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности;
- проведение тематических собраний (в том числе по инициативе родителей), на которых родители могут получать советы по вопросам воспитания, консультации психологов, врачей, социальных работников, служителей традиционных российских религий, обмениваться опытом;
- группы с участием преподавателей, в которых обсуждаются интересующие родителей вопросы, согласуется совместная деятельность;
- целевое взаимодействие с законными представителями обучающихся из категории детей-сирот, оставшихся без попечения родителей, приемных детей.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в академии, предусматривает:

- организацию и деятельность органов самоуправления обучающихся (студенческий совет и др.), избранных обучающимися;
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления академией, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания в академии, в анализе ее воспитательной деятельности и принятии локальных нормативных актов.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в академии эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности, как условия успешной воспитательной деятельности;

- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в академии и в социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями, социальными партнёрами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);
- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в академии, профилактики правонарушений и девиантного поведения.

Модуль «Социальное партнерство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства академии, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни колледжа, городского округа, региона, страны;
- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (международном, всероссийском, региональном) и др.;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.

Модуль «Студенческие медиа»

Реализация воспитательного потенциала студенческих медиа предусматривает:

- организацию единого информационного пространства академии;
- формирование навыков и базовых грамотностей: управление и концентрация внимания, логичность и креативность мышления, осознанность, ориентация на развитие, расширение кругозора, генерирование и оформление идей;
- информационно-техническую поддержку воспитательных и образовательных мероприятий академии (осуществление новостного сопровождения, видеосъёмки и мультимедийное сопровождение);
- предоставление каждому обучающемуся возможности для самореализации и творческого самовыражения.

Дополнительный модуль «Волонтерская деятельность, добровольчество»

Реализация воспитательного потенциала волонтерской деятельности и добровольчества предусматривает:

- формирование нравственных и коммуникативных качеств личности через организацию общественно-полезной деятельности;
- воспитание гуманного отношения к людям, развитие самостоятельности, ответственности, сплоченности и инициативы;

- формирование у обучающихся представления об отечественных и мировых традициях волонтерского движения;
- участие обучающихся в добровольных объединениях, в разнообразных мероприятиях и проектах, связанных с взаимопомощью и самопомощью, гражданская поддержка уязвимых групп населения на бескорыстной основе, оказание индивидуальной и групповой адресной социальной помощи;
- расширение социальных связей по следующим направлениям, в том числе вне академии: социальное добровольчество, просветительское волонтерство, общественное добровольчество, зооволонтерство.

Модуль «Студенческие объединения»

Студенческое объединение – это объединение студентов на добровольных началах, которое создается с целью совместного решения различных вопросов по улучшению качества студенческой жизни и деятельности. Реализация воспитательного потенциала работы студенческих объединений предусматривает:

- интегрирование студенческих объединений обучающихся для решения социальных задач, реализации общественно-значимых молодежных проектов и инициатив, повышения вовлеченности обучающихся в деятельность органов студенческого самоуправления;
- развитие навыков инициативности, чувства ответственности за условия своей жизни и труда, приверженности основным гражданским и социальным ценностям (солидарности, свободы выбора, партнерства, равенства, гласности и открытости).

Реализация модуля предусматривает участие обучающихся в следующих студенческих объединениях:

- Военно – патриотический клуб «Молодая гвардия»;
- Первичное отделение РДДМ «Движение первых»;
- Центр «Самоцветы творчества»;
- Волонтерский центр «Олимп»;
- Спортивный студенческий клуб «Чемпион».

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

Для реализации рабочей программы воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» укомплектована квалифицированными специалистами.

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим: директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации,

заместителя директора по воспитательной работе, заместителя директора по учебно-методической работе и заместителя директора по учебно-производственной работе, советника директора по воспитанию и по взаимодействию с детскими общественными объединениями, социальных педагогов, педагогов-психологов, педагоги-организаторы, руководителя физического воспитания, преподавателя-организатора ОБЖ, кураторов, преподавателей. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

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

Основным исполнителем воспитательной деятельности является куратор, который в своей работе большое внимание уделяет развитию интересов, способностей, норм морали и нравственности студентов. Педагог, куратор группы - координатор, и организатор студенческого коллектива, содействует общему благоприятному психологическому климату в коллективе группы, предпринимает меры по развитию коммуникативных качеств у студентов. Совершенно очевидно, что в результате взаимного сотрудничества повышается мотивация студентов на учебную деятельность и профессионально - личностное развитие. Интеграция усилий семьи и академии — это важное условие формирования единого учебно-воспитательного пространства, главной ценностью которого является личность успешного выпускника.

Регулярно проводится мониторинг работы кураторов по планированию и реализации планов работы, посещаемости и успеваемости студентов, участию групп в общественной жизни академии, проведению классных часов и внеклассных мероприятий. Ежемесячно под руководством заместителя директора по воспитательной работе проводятся совещания с кураторами, на которых обсуждают вопросы построения воспитательной системы в группе, формы работы с коллективом, инновационные методики и передовые идеи воспитания молодёжи, методы диагностики личности студентов и многое другое.

Наименование должности	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Заместитель директора по воспитательной работе	Организация и реализация воспитательного процесса
Заместитель директора по учебно-методической работе	Обеспечение повышения квалификации педагогических работников по вопросам воспитания
Заместитель директора по учебно-производственной работе	Реализация воспитательного процесса в рамках прохождения производственной практики
Советник директора по воспитанию и по взаимодействию с детскими общественными объединениями	Организация и осуществление воспитательной работы в студенческих объединениях
Кураторы	Организация и осуществление воспитательной работы в учебных группах
Педагог -организатор	Организация мероприятий во внеурочное время
Преподаватели	Осуществление воспитательной деятельности непосредственно во время учебных занятий
Социальный педагог	Организация и осуществление внеурочной деятельности обучающихся, осуществление правовой и социальной защиты обучающихся, организация работы с обучающимися, родителями (законными представителями), классными руководителями, учителями-предметниками по профилактике правонарушений и безнадзорности несовершеннолетних, в том числе в рамках межведомственного взаимодействия, коррекционно-развивающая работа с обучающимися «группы риска», с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, сиротами и опекаемыми, и их родителями (законными представителями)
Педагог-психолог	Психолого-педагогическое сопровождение воспитательного процесса, в том числе сопровождение «группы риска», талантливых обучающихся, обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, сирот и опекаемых, с этнокультурными особенностями, находящихся в трудной жизненной ситуации.
Руководитель физического воспитания	Планирование и организация проведения учебных, факультативных и внеурочных занятий по физическому воспитанию; организация работы физкультурно-оздоровительных секций; привлечение для организации и проведения спортивно-массовых мероприятий как студентов, так и преподавателей
Преподаватель — организатор ОБЖ	Реализация современных, в том числе интерактивных, форм и методов воспитательной работы, используя их как на уроках основ безопасности жизнедеятельности, так и во внеурочной деятельности; способствование реализации воспитательных возможностей различных видов деятельности обучающегося (учебной, исследовательской, проектной); содействие развитию у обучаю-

	щихся познавательной активности, самостоятельности, инициативы и творческих способностей, формированию гражданской позиции, способности к труду и жизни в условиях современного мира, культуры здорового и безопасного образа жизни.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом: воспитательная деятельность ведется в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, Уставом и локальными актами, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

Локальные нормативные акты, обеспечивающие воспитательную деятельность размещены на официальном сайте академии <https://altag.ru>

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности: обучающиеся с инвалидностью, из социально уязвимых групп (воспитанники центров помощи, обучающиеся из семей в социально опасном положении и др.), одарённые, с отклоняющимся поведением, создаются особые условия:

В системе организации воспитательной деятельности с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности важно установить сотрудничество педагогов, куратора, педагогов-психологов, социального педагога, родителей (законных представителей) обучающихся, с целью устранения нарушенных функции, развития функциональных систем обучающихся, коррекции поведения, формирования социально-значимых качеств.

При организации воспитательного пространства необходимо создание благоприятных условий для развития социально значимых отношений обучающихся, и, прежде всего, ценностных отношений к семье, труду, своему отечеству, своей малой и большой Родине, природе, миру, знаниям, культуре, здоровью, окружающим людям, к самим.

Формирование доброжелательного отношения к обучающимся, имеющим особые образовательные потребности и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений, а также индивидуальный подход позволит получить им необходимые социальные навыки, знания и умения необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности.

При организации воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями необходимо ориентироваться на:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции как в образовательной организации, так и в профессиональной деятельности;
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, социальной компетентности;
- формирование личности ребёнка с особыми образовательными потребностями с использованием адекватных возрасту и физическому и психическому состоянию методов воспитания;
- создание оптимальных условий совместного воспитания и обучения обучающихся с особыми образовательными потребностями и их сверстников, с использованием адекватных вспомогательных средств и педагогических приёмов, организацией совместных форм работы с педагогом-психологом и другими специалистами образовательной организации;
- личностно-ориентированный подход в организации всех видов деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом. Система поощрения проявлений активной жизненной позиции социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Система проявлений активной жизненной позиции поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);
- прозрачности правил поощрения (единство требований и равенство условий применения поощрений, для всех обучающихся);

- регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и т.п.);
- сочетания индивидуального и коллективного поощрения;
- привлечения к участию в системе поощрений родителей (законных представителей) обучающихся, представителей родительского сообщества, самих обучающихся, их представителей (с учётом наличия ученического самоуправления), сторонних организаций, их статусных представителей.

Формы поощрения проявлений активной жизненной позиции обучающихся социальной успешности различают в двух видах: морального и материального поощрения.

Видами морального поощрения обучающихся являются:

- награждение грамотой за отличную учебу, «За особые успехи в изучении отдельных предметов»;
- награждение грамотой, Дипломом I, II, III степени за победу и призовые места;
- вручение сертификата участника по результатам исследовательской деятельности или объявление благодарности;
- благодарственное письмо обучающемуся;
- благодарственное письмо родителям (законным представителям) обучающегося;
- размещение фотографии обучающегося на Доске Почета «Гордость и слава Алтайской академии гостеприимства» (с согласия обучающегося и/или родителей (законных представителей));
- памятный приз.

Основания для морального поощрения обучающихся:

- успехи в учебе;
- успехи в физической, спортивной, научно-технической, творческой деятельности;
- активная общественная/волонтерская деятельность обучающихся;
- участие в творческой, исследовательской деятельности;
- победы в конкурсах, олимпиадах, соревнованиях различного уровня;
- активное участие в культурно-массовых мероприятиях на уровне академии, города, региона, Российской Федерации, на международном уровне.
- спортивные достижения на различных уровнях.

Материальное поощрение и основания для его установления осуществляется в соответствии с Положением о стипендиальном обеспечении и обучающихся КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Регулирование частоты награждений - награждения по результатам конкурсов, соревнований, олимпиад и т.д., и по результатам семестров.

1.5. Анализ воспитательного процесса

Основные направления анализа воспитательного процесса:

1. Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, кружков и секций в академии, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- оформление предметно-пространственной среды академии.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

- проводимые в академии мероприятия и реализованные проекты;
- уровень вовлечённости обучающихся в проекты и мероприятия на федеральном и региональном уровнях;
- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа

обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учёта/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями студенческого совета.

Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год, какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему, какие новые проблемы, трудности появились, над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию, социальным педагогом, педагогом-психологом.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу. Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию) в конце учебного года, рассматриваются на педагогическом совете академии.

9. Программа коррекционной работ

Наименование программы	Программа коррекционной работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью
Основания для разработки	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования.
Основной разработчик	Заведующий социально-психологическим отделом Руднева Л.А.
Цель и задачи	Цель:разработать систему комплексной психолого-педагогической и социальной помощи обучающимся с особыми образовательными потребностями, направленной на коррекцию и/или компенсацию недостатков в физическом или психическом развитии для успешного освоения ими образовательной программы среднего профессионального образования, социализации, обеспечения психологической устойчивости обучающихся. Задачи: 1. выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ, инвалидов; 2. создание условий для успешного освоения программы среднего профессионального образования (ее элементов) и прохождения итоговой аттестации; 3. коррекция (минимизация) имеющихся нарушений (личностных, регулятивных, когнитивных, коммуникативных); 4. обеспечение непрерывной коррекционно-развивающей работы в единстве урочной и внеурочной деятельности; 5. осуществление консультативной работы с педагогами, родителями (законными представителями), а также потенциальными работодателями; 6. проведение информационно-просветительских мероприятий.
Целевые индикаторы и показатели программы	Количество выпускников с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью трудоустроенных по профессии/специальности или продолжающих обучение в других учебных заведениях
Сроки реализации программы	На период 2024-2029 год
Ожидаемые результаты и показатели эффективности	Адекватная оценка обучающихся с инвалидностью и ОВЗ собственных возможностей по реализации жизненных планов; сформированная мотивация к труду; трудоустройство и успешное дальнейшее обучение.
Контроль реализации программы	Директор КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» С.В. Ездин

Основания разработки программы:

- Конвенция о правах ребенка от 20.11.1989;
- Конституция Российской Федерации от 12.12.1993;
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации», от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования от 17 мая 2012 г. N 413 (в редакции от 29.12.2014 № 1645);
- Устав краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства», от 27.03.2024, № 396

Пояснительная записка

Программа коррекционной работы (далее - Программа) направлена на создание комплексного психолого-медико-педагогического сопровождения обучающихся с учетом состояния их здоровья и особенностей психофизического развития, коррекцию недостатков в физическом и (или) психическом развитии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, оказание им помощи в освоении основной образовательной программы.

Программа носит комплексный характер и обеспечивает:

- поддержку обучающихся с особыми образовательными потребностями, а также попавших в трудную жизненную ситуацию;
- выявление и удовлетворение особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в единстве урочной и внеурочной деятельности, в совместной работе педагогов, семьи и других институтов общества;
- интеграцию этой категории обучающихся в организации, осуществляющей образовательную деятельность;
- оказание в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии каждому обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиду комплексной, индивидуально ориентированной, с учетом состояния здоровья и особенностей психофизического развития таких обучающихся, психолого-медико-педагогической поддержки и сопровождения в условиях образовательной деятельности;
- создание специальных условий обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, в том числе безбарьерной среды жизнедеятельности и учебной деятельности, соблюдение максимально допустимого уровня при использовании адаптированных образовательных программ.

Принципы коррекционной работы:

1. Преемственность. Принцип обеспечивает создание единого образовательного пространства, способствует достижению личностных, метапредметных,

предметных результатов освоения программы профессиональной подготовки, необходимых обучающимся с ограниченными возможностями здоровья для получения профессии/специальности.

2. Соблюдение интересов обучающегося. Принцип определяет позицию специалиста, который призван решать проблему обучающегося с максимальной пользой и в интересах обучающегося.

3. Системность. Принцип обеспечивает единство диагностики, коррекции и развития, т. е. системный подход к анализу особенностей развития и коррекции нарушений у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, а также всесторонний многоуровневый подход специалистов, взаимодействие и согласованность их действий в решении проблем обучающегося.

4. Непрерывность. Принцип гарантирует обучающемуся и его родителям (законным представителям) непрерывность помощи до полного решения проблемы или определения подхода к её решению.

5. Вариативность. Принцип предполагает создание вариативных условий для получения образования обучающимся, имеющими различные недостатки в физическом и (или) психическом развитии.

6. Рекомендательный характер оказания помощи. Принцип обеспечивает соблюдение гарантированных законодательством прав родителей (законных представителей) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья выбирать форму обучения, защищать законные права и интересы обучающегося. Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, включающих использование индивидуальных методов обучения и воспитания, проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов.

Основные направления программы.

Программа коррекционной работы по программам среднего профессионального образования и профессионального образования включает в себя взаимосвязанные направления. Данные направления отражают её основное содержание:

1. Диагностическая работа обеспечивает своевременное выявление обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, проведение их комплексного обследования и подготовку рекомендаций по оказанию им психолого-педагогической помощи в условиях академии;

2. Коррекционно-развивающая работа обеспечивает своевременную специализированную помощь в освоении содержания образования и коррекцию недостатков в физическом и (или) психическом развитии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в условиях академии; способствует формированию универсальных учебных действий обучающихся (личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных);

3. Консультативная работа обеспечивает непрерывность специального сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и их семей по вопросам реализации дифференцированных психолого-педагогических условий обучения, воспитания, коррекции, развития и социализации обучающихся;

4. Информационно-просветительская работа направлена на разъяснительную деятельность по вопросам, связанным с особенностями образовательного процесса для данной категории обучающихся, со всеми участниками образовательного процесса — обучающимися (как имеющими, так и не имеющими недостатки в развитии), их родителями (законными представителями), педагогическими работниками.

Тематический план программы

№ п/п	Мероприятие	Сроки исполнения	Ответственные
Диагностическое направление			
1.	Психолого-педагогическая диагностика	Сентябрь-октябрь	Педагоги-психологи
2.	Первичная диагностика для выявления группы «риска»	Сентябрь	Педагоги-психологи
3.	Создание банка данных обучающихся, нуждающихся в специализированной помощи	Сентябрь-октябрь	Педагоги-психологи Социальные педагоги
4.	Наблюдение и психологическое обследование	Сентябрь-октябрь	Педагоги-психологи
5.	Беседы с педагогами	В течение учебного года	Педагоги-психологи Социальные педагоги
6.	Социально – педагогическая диагностика. Определение уровня организованности обучающегося, особенности эмоционально-волевой и личностной сферы; уровень знаний по предметам	Сентябрь-октябрь	Педагоги-психологи Социальные педагоги Кураторы
7.	Получение объективной информации об организованности ребенка, умении учиться, особенности личности, уровню знаний по предметам.	В течение учебного года	Педагоги-психологи Социальные педагоги Кураторы
8.	Выявление нарушений в поведении	В течение учебного года	Педагоги-психологи Социальные педагоги Кураторы
9.	Беседы с родителями (законными представителями)	Сентябрь-октябрь	Педагоги-психологи Социальные педагоги Кураторы
10.	Наблюдение во время занятий	В течение учебного года	Преподаватели
11.	Составление характеристики	Октябрь, июнь	Педагоги-психологи Социальные педагоги Кураторы

Коррекционно-развивающее направление			
12.	Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ	В течение учебного года	Педагоги-психологи Социальные педагоги Кураторы Патронатные воспитатели
13.	Проведение мероприятий, направленных на формирование толерантных отношений между участниками инклюзивного образовательного процесса	В течение учебного года	Заместитель директора по ВР Педагоги-организаторы Кураторы
14.	Формирование групп для коррекционной работы	Август-Сентябрь	Заведующие дневным отделением Педагоги-психологи
15.	Составление расписания занятий	В течение учебного года	Заведующие дневным отделением Диспетчера расписаний
16.	Проведение коррекционных занятий	В течение учебного года	Педагоги-психологи
17.	Разработка плана воспитательной работы с группой	В течение учебного года	Кураторы
18.	Создание условий для сохранения и укрепления здоровья обучающихся с ОВЗ и инвалидностью	В течение учебного года	Заместитель директора по ВР Заведующие отделами
19.	Разработка рекомендаций для педагогов, преподавателей и родителей (законных представителей) по работе с обучающимися с ОВЗ и инвалидностью	В течение учебного года	Педагог-психолог Социальный педагог
20.	Внедрение здоровьесберегающих технологий в образовательный процесс	В течение учебного года	Заместитель директора по ВР Заведующие отделами
21.	Организация и проведение мероприятий, направленных на сохранение, профилактику здоровья и формирование навыков здорового и безопасного образа жизни.	В течение учебного года	Педагоги-организаторы Социальные педагоги Кураторы Педагоги-психологи
22.	Проведение ПМПк	Сентябрь, январь, июнь Внеплановые заседания, при необходимости	Зам директора по ВР Зав социально-психологическим отделом Социальные педагоги Кураторы Педагоги-психологи
Консультативное направление			
23.	Консультирование педагогических работников по вопросам инклюзивного образования	В течение учебного года	Заместитель директора по ВР Заведующий ООУП Заведующий социально-психологическим отделом Педагоги-психологи Социальные педагоги
24.	Консультирование родителей (законных представителей) по вопросам ин-	В течение учебного года	Заместитель директора по ВР

	кклюзивного образования, выбора стратегии воспитания, психолого-физиологическим особенностям обучающихся		Заведующий ООУП Заведующий социально-психологическим отделом Педагоги-психологи Социальные педагоги
25.	Проведение индивидуальных, групповых, тематических консультаций	В течение учебного года	Педагоги-психологи Социальные педагоги
26.	Консультирование обучающихся по выявленным проблемам, оказание превентивной помощи	В течение учебного года	Педагоги-психологи Социальные педагоги
Информационно-просветительское направление			
27.	Информирование родителей (законных представителей) по медицинским, социальным, правовым и другим вопросам	В течение учебного года	Заместитель директора по ВР Заведующий Заведующие дневным отделением Заведующий социально-психологическим отделом Социальные педагоги Педагоги-психологи
28.	Организация работы семинаров, тренингов по вопросам инклюзивного образования	В течение учебного года	Заместитель директора по ВР Заведующий ООУП Заведующие дневным отделением Заведующий социально-психологическим отделом
29.	Психолого-педагогическое просвещение педагогических работников по вопросам развития, обучения и воспитания данной категории обучающихся	В течение учебного года	Заместитель директора по ВР Заведующий ООУП Заведующие дневным отделением Заведующий социально-психологическим отделом
30.	Организация методических мероприятий по вопросам инклюзивного образования	В течение учебного года	Заведующий методическим отделом

Требования к условиям реализации программы

Психолого-педагогическое обеспечение:

- обеспечение дифференцированных условий (оптимальный режим учебных нагрузок, вариативные формы получения образования и специализированной помощи) в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии;
- обеспечение психолого-педагогических условий (коррекционная направленность учебно-воспитательного процесса; учёт индивидуальных особенностей обучающихся; соблюдение комфортного психоэмоционального режима; использование современных педагогических технологий, в том числе информационных, компьютерных для оптимизации образовательного процесса, повышения его эффективности, доступности);
- обеспечение здоровьесберегающих условий (оздоровительный и охранительный режим, укрепление физического и психического здоровья, профилактика физических, умственных и психологических перегрузок обучающихся, соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм); — обеспечение участия всех обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, независимо от степени выраженности нарушений их развития, в проведении воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятий;
- развитие системы обучения и воспитания обучающихся, имеющих сложные нарушения психического и физического развития.

Программно-методическое обеспечение:

В процессе реализации программы коррекционной работы могут быть использованы коррекционно-развивающие программы (педагога-психолога, социального педагога, куратора, патронатного воспитателя), инструментарий необходимый для осуществления профессиональной деятельности преподавателя, педагога-психолога. В случаях обучения обучающихся с выраженными нарушениями психического и физического развития по индивидуальному учебному плану целесообразным является использование специальных (коррекционных) образовательных программ.

Материально-техническое обеспечение:

Материально-техническое обеспечение заключается в создании надлежащей материально-технической базы, позволяющей обеспечить адаптивную и коррекционно-развивающую среды академии.

Информационное обеспечение:

Необходимым условием реализации программы является создание информационной образовательной среды и на этой основе развитие дистанционной формы обучения, имеющих трудности в передвижении, с использованием современных информационно-коммуникационных технологий.

Механизмы взаимодействия

1. Самостоятельная реализация с использованием внутренних ресурсов. Взаимодействием учебной части и специалистами социально-психологического отдела

академии. Действенной формой для организации системного сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью является психолого-педагогический консилиум академии.

Взаимодействие специалистов всех отделов академии включает:

- комплексность в определении и решении проблем обучающегося в предоставлении ему специализированной квалифицированной помощи;
- многоаспектный анализ личностного и познавательного развития обучающегося;
- составление комплексных индивидуальных программ общего развития и коррекции отдельных сторон учебно-познавательной, эмоциональной, волевой и личностной сфер обучающегося.

2. Сетевая реализация. Взаимодействием академии с организациями различных ведомств, общественными организациями и другими институтами общества в рамках социального партнёрства. Социальное партнёрство предусматривает сотрудничество с организациями других ведомств по вопросам преемственности обучения, развития и адаптации, социализации, здоровьесбережения, трудоустройства обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью, сотрудничество со средствами массовой информации, с общественными объединениями инвалидов, организациями родителей (законных представителей) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

3. Применение формы организации комплексного сопровождения, основанного на модульном принципе представления содержания всех направлений коррекционной работы и рабочих коррекционно-развивающих программ или коррекционно-развивающих методик.

4. Использование в коррекционной работе различных образовательных технологий (в том числе дистанционных образовательных технологий с элементами электронного обучения). Применение данных технологий способствует повышению эффективности коррекционной работы. Дистанционные образовательные технологии реализуются в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и преподавателя. Электронное обучение позволяет частично реализовывать рабочие коррекционно-развивающие программы или коррекционно-развивающие методики.

Участники программы

Адресат:

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) — физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Исполнители:

- Заместитель директора по ВР
- Заведующий социально-психологическим отделом

- Заведующий ООУП
- Социальный педагог
- Педагог - психолог

Формы и методы работы

Консультации, беседы, индивидуальные занятия, групповые занятия, занятия с элементами тренинга, диагностические исследования, с использованием различных методик – песочная терапия, метафорические ассоциативные карты, форум-театр.

Ожидаемые результаты

Результаты обучающихся с особыми образовательными потребностями демонстрируют достаточные способности к самопознанию, саморазвитию, самоопределению. Планируется преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у обучающихся нарушений; совершенствование личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных компетенций, что позволит выпускникам успешно пройти итоговую аттестацию, трудоустроиться или продолжить обучение в выбранных профессиональных образовательных организациях разного уровня.

Личностные результаты:

- сформированная мотивация к труду;
- ответственное отношение к выполнению заданий;
- адекватная самооценка и оценка окружающих людей;
- сформированный самоконтроль на основе развития эмоциональных и волевых качеств;
- понимание ценностей здорового и безопасного образа жизни, наличие потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно оздоровительной деятельностью;
- понимание и неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков);
- адекватная оценка собственных возможностей по реализации жизненных планов;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осмысленного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты:

- продуктивное общение и взаимодействие в процессе совместной деятельности, согласование позиции с другими участниками деятельности, эффективное разрешение и предотвращение конфликтов;
- овладение навыками познавательной, учебно – исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- самостоятельное (при необходимости – с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;

- ориентирование в различных источниках информации, самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и интерпретация информации из различных источников;
- овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;
- определение назначения и функций различных социальных институтов.

Предметные результаты освоения должны обеспечивать возможность трудоустройства и успешного дальнейшего обучения. Обучающиеся с ОВЗ достигают предметных результатов освоения на различных уровнях профессиональной подготовки в зависимости от их индивидуальных способностей, вида и выраженности особых образовательных потребностей, а также успешности проведенной коррекционной работы. Предметные результаты освоения интегрированных учебных предметов ориентированы на формирование целостных представлений о мире и общей культуры обучающихся путем освоения систематических научных знаний и способов действий на метапредметной основе.

Учитывая разнообразие и вариативность особых образовательных потребностей обучающихся, а также различную степень их выраженности, прогнозируется достаточно дифференцированный характер освоения ими предметных результатов.

Критерии оценки достижения планируемых результатов

Качественные показатели представлены анализом дальнейшего жизнеустройства обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью (трудоустройство, дальнейшее обучение).

Количественные показатели представлены анализом данными первичной и итоговой диагностики в целом по группе участников программы.

Мониторинг реализации программы

Мониторинг реализуется через изучение диагностики, которая проводится среди обучающихся с ОВЗ и инвалидностью, и позволяет получить данные об эффективности реализации программы.

Результаты мониторинга позволяют скорректировать методы реализации программы и повысить качество предоставления образовательных услуг обучающимся с ОВЗ и инвалидностью

Раздел 10. Разработчики примерной образовательной программы

Организация-разработчик: КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Разработчики:

Торопова Ю.В., заведующий очным отделением;

Романас А.А., старший мастер;

Михайлова Т.В., заведующий ПЦК индустрии питания.
