

Приложение 2.21
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Рабочая программа дисциплины
«ЕН.01 Химия»**

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	26
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	26
2.2. Содержание дисциплины	27
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	38
3.1. Материально-техническое обеспечение	38
3.2. Учебно-методическое обеспечение	38
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	39

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Химия»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Химия»: формирование знаний о закономерности протекания химических процессов, в том числе в пищевых системах, изучение свойств химических веществ и закономерностей их поведения в различных условиях..

Дисциплина «Химия» включена в обязательную часть цикла «математический и общий естественно-научный цикл » образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения
ПК.1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК.1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК.1.3	<p>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
ПК.1.4	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>

ПК.2.2	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения</p>
--------	---	--

ПК.2.3	<p>выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
--------	---	---

ПК.2.4	<p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
--------	---	--

ПК.2.5	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
--------	---	---

ПК.2.6	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
--------	---	---

ПК.2.7	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--------	---	--

ПК.2.8	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
ПК.3.2	<p>выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов с ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>

ПК.3.3	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
--------	---	--

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

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

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

ПК.3.7	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
ПК.4.2	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>

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

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

ПК.4.5	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
ПК.4.6	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>

ПК.5.2	<p>выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>	<p>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
--------	---	---

ПК.5.3	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формирования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
--------	---	---

ПК.5.4	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формирования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания</p>
--------	---	---

ПК.5.5	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формирования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
--------	---	--

ПК.5.6	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления</p>	<p>процессы разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости</p>
--------	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	112	58
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	6	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	4	0
Всего	122	116

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Физическая химия (ч)		27/6	
Тема 1.1. Химическая термодинамика	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Предмет термодинамики. Основные понятия термодинамики: система, фаза, параметры состояния системы. Внутренняя энергия системы, теплота, работа.	2/0	
Тема 1.2. Первое начало термодинамики	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Первый закон термодинамики для изохорного и изобарного процессов. Энтальпия.	2/0	
Тема 1.3 Термохимия	Содержание	2/0	ОК 04 ОК 06 ОК 07
	Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Термохимические уравнения, их особенности. Энтальпия образования, разложения, сгорания, растворения. Основные законы термохимии: закон Лавуазье-Лапласа, закон Гесса и следствия из него. Термохимические расчеты.	2/0	
Тема 1.4 Практическая работа №1	Содержание	0/2	ОК 02 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Расчёт тепловых эффектов химических реакций. (Студенты должны уметь выявлять связь между физическими и химическими явлениями, знать законы термодинамики, писать термохимические уравнения и делать расчеты, рассчитывать калорийность меню и отдельных продуктов питания.).	0/2	

Тема 1.5 Второе начало термодинамики	Содержание	2/0	OK 02 OK 03 OK 04
	Второй закон термодинамики. Самопроизвольные процессы. Свободная и связанная энергии. Энтропия - мера связанной энергии или степень беспорядка системы.	2/0	
Тема 1.6 Химическая кинетика	Содержание	2/0	OK 02 OK 03 OK 04
	Скорость химической реакции. Влияние природы реагирующих веществ, площади поверхности, температуры и концентрации на скорость реакции. Правило Вант-Гоффа. Теория активации. Закон действующих масс. Скорость реакции в гетерогенных системах, роль диффузии. Катализ и катализаторы. Условия действия положительных и отрицательных катализаторов. Ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов	2/0	
Тема 1.7 Химическое равновесие	Содержание	2/0	OK 04 OK 06 OK 07
	Химическое равновесие. Обратимые и необратимые реакции. Константа равновесия, ее физический смысл. Принцип Ле-Шателье. Влияние температуры, давления и концентрации на сдвиг химического равновесия. Влияние температуры и давления на сдвиг равновесия при варке мясных бульонов. Применение принципа Ле-Шателье к биохимическому процессу дыхания плодов.	2/0	
Тема 1.8 Практическая работа №2	Содержание	0/2	OK 02 OK 03 OK 04
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Решение задач по теме «Химическая кинетика»	0/2	
Тема 1.9 Твёрдое состояние вещества	Содержание	2/0	OK 02 OK 03 OK 04
	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния, переход из одного в другое. Образование и разрушение кристаллов. Использование этих процессов при выборе режима замораживания и размораживания продуктов питания. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов.	2/0	

Тема 1.10 Жидкое состояние вещества	Содержание	2/0	OK 02 OK 03
	Жидкое состояние вещества. Свойства жидкостей: изотропность. Внутреннее строение, ассоциация, температура кипения. Поверхностное натяжение. Методы определения поверхностного натяжения. Поверхностно-активные вещества. Вязкость жидкостей, ее зависимость от различных факторов. Влияние вязкости на качество пищевых продуктов: супов, студней, желе, каш, пюре, изделий из теста.	2/0	
Тема 1.11 Газообразное состояние вещества	Содержание	2/0	OK 02 OK 09 OK 05
	Газообразное состояние вещества. Идеальный газ, законы состояния идеального газа. Реальные газы, критическое состояние, изотерма реального газа. Сжижение газов, их применение. Замораживание пищевых продуктов, хранение плодов и овощей в различных газовых средах.	2/0	
Самостоятельная работа №1	Содержание	3/0	OK 02 OK 04 OK 05
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	
	Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика	3/0	
Тема 1.12 Теория растворов	Содержание	2/0	OK 02 OK 03 OK 04
	Общая характеристика растворов. Методы выражения концентрации. Механизм растворения. Гидратная теория растворов Д.И.Менделеева. Растворимость газов в жидкостях, зависимость от температуры и давления. Приготовление и хранение газированных напитков. Растворимость жидкостей, ее виды. Растворимость в двухслойных жидкостях. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Растворимость твердых веществ в зависимости от температуры и степени измельчения	2/0	

Тема 1.13 Молекулярные растворы	Содержание	2/0	OK 02 OK 04 OK 05
	Свойства разбавленных растворов. Диффузия. Зависимость скорости диффузии от температуры, размера частиц, вязкости среды, концентраций. Формула Эйнштейна. Закон Фика. Влияние скорости диффузии на количество экстрактивных веществ, выделяемых мясом, рыбой, овощами в различных технологических режимах. Роль диффузии в хлебопечении, ее влияние на качество продукции. Значение диффузии в физиологии питания. Осмос и осмотическое давление. Закон Вант-Гоффа. Плазмолиз и тургор в живых клетках. Растворы изотонические, гипо- и гипертонические. Значение осмоса в процессах усвоения пищи микроорганизмами, обмена веществ, при консервировании пищевых продуктов.	2/0	
Тема 1.14 Растворы электролитов	Содержание	2/0	OK 04 OK 06 OK 07
	Свойства растворов электролитов. Теория электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Степень диссоциации, ее зависимость от температуры и концентрации раствора. Константа диссоциации. Закон разведения Освальда. Диссоциация воды. Ионное произведение воды. Нейтральная, кислая, щелочная среда. Водородный показатель. Индикаторы. Прибор иономер. Применение индикаторов при анализе мясных натуральных полуфабрикатов, котлетной массы, содержания молока в кофе с молоком. Влияние pH среды на течение ферментативных процессов, на устойчивость эмульсии молока.	2/0	
Тема 1.15 Практическая работа №3	Содержание	0/2	OK 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	OK 03
	Решение расчётных задач по теме «Растворы электролитов»	0/2	OK 04
Раздел 2. Коллоидная химия (ч)		21/0	

Тема 2.1 Дисперсные системы	Содержание	2/0	OK 02 OK 03 OK 04
	Понятие о дисперсных системах. Степень дисперсности и удельная поверхность, классификация по степени дисперсности. Пищевые продукты - коллоидные системы. Использование и роль коллоидно- химических процессов в технологии продуктов общественного питания. Коллоидные растворы: понятие, виды.	2/0	
Тема 2.2 Строение коллоидных систем	Содержание	2/0	OK 04 OK 06 OK 07
	Строение коллоидных частиц: ядро, гранула, мицелла. Правило Пескова- Фаянса. Понятие об агрегатной и кинетической устойчивости. Коагуляция зелей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Количественные характеристики процесса коагуляции. Коллоидная защита. Пептизация. Электрокинетические явления. Электроосмос и электрофорез, их использование.	2/0	
Тема 2.3 Практическая работа №4	Содержание	2/0	OK 02 OK 03 OK 04
	Молекулярно-кинетические свойства дисперсных систем: броуновское движение, диффузия, осмотическое давление. Седиментация, центрифугирование. Оптические свойства зелей: опалесценция, эффект Фарадея-Тиндаля, окраска. Оптические свойства чая, вина, молока, бульона. Ультрамикроскопия, нефелометрия, рефрактометрический метод анализа пищевых продуктов.	2/0	
Тема 2.4 Свойства коллоидных систем	Содержание	2/0	OK 02 OK 09 OK 05
	Молекулярно-кинетические свойства дисперсных систем: броуновское движение, диффузия, осмотическое давление. Седиментация, центрифугирование. Оптические свойства зелей: опалесценция, эффект Фарадея-Тиндаля, окраска. Оптические свойства чая, вина, молока, бульона. Ультрамикроскопия, нефелометрия, рефрактометрический метод анализа пищевых продуктов.	2/0	

Самостоятельная работа №2	Содержание	3/0	OK 02 OK 03 OK 04
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	
	Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	3/0	
Тема 2.5 Грубодисперсные системы	Содержание	2/0	OK 02 OK 03 OK 04
	Эмульсии: понятие классификация. Строение эмульсий. Устойчивость, природа и роль эмульгатора. Получение и общие свойства эмульсий. Деэмульгирование. Пищевые эмульсии: молоко, сливки, сливочное масло, маргарин, соусы, их состав и строение. Пены: понятие, строение и устойчивость. Роль пенообразователей. Получение к разрушение пен. Твердые пены. Пищевые пены, их состав и строение, влияние на консистенцию пищи. Порошки, суспензии, пасты. Понятие, строение. Пищевые продукты, относящиеся к ним. Влияние размера частиц на качество, значение в технологических процессах и рационе питания. Методы получения. Аэрозоли, дымы, туманы. Значение аэрозолей в пищевой промышленности.	2/0	
Тема 2.6 Поверхностные явления	Содержание	2/0	OK 02 OK 03 OK 04
	Гетерогенные дисперсные системы. Общие свойства пограничных слоев. Определение адсорбции, ее сущность. Виды адсорбции. Характеристика процесса: зависимость от температуры, площади поверхности, избирательный характер.	2/0	
Тема 2.7 Сорбция	Содержание	2/0	OK 02 OK 03 OK 04
	Адсорбция на поверхности раствор-газ. Уравнение Гиббса, его анализ. Поверхностно-активные и поверхностно-неактивные вещества. Ориентация молекул ПАВ в поверхностном слое. Правило Траубе-Дюкло. Адсорбция газов и растворенных веществ твердыми адсорбентами. Зависимость адсорбции от величины поверхности адсорбента, его природы. Удельная адсорбция. Уравнение Фрейндлиха. Изотерма адсорбции.	2/0	

Тема 2.8 Поверхностные явления в растворах	Содержание	2/0	
	Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Молекулярная, ионная, ионообменная адсорбция. Применение адсорбции в технологических процессах осветления мясных и рыбных бульонов, фруктово-ягодных сиропов, при использовании пищевых красителей, при производстве сахара, глюкозы, вин, ионитного молока, очистке питьевой воды. Использование адсорбции в санитарии: роль мыла и моющих средств при соблюдении правил личной гигиены и санитарных требований к посуде и инвентарю. Обработка жировыми веществами технологического оборудования в кулинарии, кондитерском производстве, хлебопечении. Значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания, правила товарного соседства, контроль влажности складских помещений, виды тары. Понятие о хроматографии, ее использование для определения витаминов, аминокислот.	2/0	
Консультация	Содержание	2/0	ОК 02
	Консультация	2/0	ОК 03 ОК 04
Раздел 3. Аналитическая химия (ч)		18/2	
Тема 3.1 Химический анализ	Содержание	2/0	
	Аналитическая химия, ее задачи и значение в подготовке технологов общественного питания. Теория электролитической диссоциации. Диссоциация кислот, оснований, солей. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Реакции ионного обмена. Закон действия масс, его применение в аналитической химии.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04

Тема 3.2 Качественный анализ катионов	Содержание	2/0	OK 02 OK 04 OK 05
	Методы качественного анализа и условия их проведения. Правила и техника выполнения лабораторных работ. Правила техники безопасности при выполнении лабораторных работ, порядок ведения лабораторного журнала. Классификация катионов. Значение их в осуществлении химико-технологического контроля.	2/0	
Тема 3.3 Качественный анализ анионов	Содержание	2/0	OK 04 OK 06 OK 07
	Частные реакции анионов первой группы. Частные реакции анионов второй группы. Реакции хлорид-иона (действие нитрата серебра); сульфид-иона (действие нитрата серебра, соляной кислоты). Частные реакции анионов третьей группы. Реакции нитрат-иона (действие сульфата железа (II) в кислой среде); нитрит-иона (действие перманганата калия в кислой среде). Систематический ход анализа соли.	2/0	
Тема 3.4 Практическая работа №5	Содержание	0/2	OK 02 OK 03 OK 04
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Решение задач на определение качественного состава смеси веществ.	0/2	
Тема 3.5 Количественный анализ.	Содержание	2/0	OK 02 OK 04 OK 05
	Понятие, сущность, методы количественного анализа. Точность вычислений в количественном анализе. Сущность и методы объемного анализа. Способы выражения концентрации растворов (нормальная концентрация, титр, титр по определяемому веществу) и вычисления в объемном анализе.	2/0	
Тема 3.6 Метод титрования	Содержание	2/0	OK 02 OK 03 OK 04
	Титрование, титрованные растворы. Измерительная посуда объемного анализа и ее назначение. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы; интервал перехода индикатора, показатель титрования; выбор индикатора, кривые титрования. Способы приготовления стандартных растворов.	2/0	

Тема 3.7 Электрохимический метод титрования	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Окислительно-восстановительное титрование. Электрохимический потенциал. Фиксирование точки эквивалентности.	2/0	
Тема 3.8 Физико- химические методы анализа	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Хроматография. Установка и принцип работы хроматографии. Виды хроматографии.	2/0	
Тема 3.9 Оптические методы анализа	Содержание	2/0	
	Сущность и значение колориметрического метода; сущность и общая характеристика методов стандартных серий и калибровочного графика. Примеры колориметрического метода анализа.	2/0	
Консультация	Содержание	2/0	ОК 04 ОК 06 ОК 07
	Подготовка к дифференцированному зачёту	2/0	
Лабораторные работы (ч)		2/28	
Лабораторная работа №1 Тепловой эффект химической реакции	Содержание	2/0	ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Изучение теплового эффекта химической реакции. Фиксация наблюдений, выводы	2/0	
Лабораторная работа №2 Скорость химической реакции	Содержание	0/2	ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Изучение скорости химической реакции, факторов, влияющих на скорость. Фиксация наблюдений, выводы	0/2	
Лабораторная работа №3 Свойства жидкого агрегатного состояния	Содержание	0/2	ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Изучение свойств жидкого агрегатного состояния веществ. Фиксация наблюдений, выводы.	0/2	

Лабораторная работа №4 Определение концентрации водородных ионов	Содержание	0/2	ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Определение концентрации водородных ионов в веществах. Фиксация результатов, выводы.	0/2	
Лабораторная работа №5 Адсорбция	Содержание	0/2	ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Изучение явления адсорбции. Фиксация наблюдений, выводы	0/2	
Лабораторная работа №6 Получение и изучение коллоидных растворов	Содержание	0/2	ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Получение и изучение свойств коллоидных систем. Фиксация наблюдений. Выводы	0/2	
Лабораторная работа №7 Первая аналитическая группа катионов	Содержание	0/2	ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Изучение первой аналитической группы катионов. Фиксация наблюдений, выводы	0/2	
Лабораторная работа №8 Вторая аналитическая группа катионов	Содержание	0/2	ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Изучение второй аналитической группы катионов. Фиксация наблюдений, выводы.	0/2	
Лабораторная работа №9 Третья аналитическая группа катионов	Содержание	0/2	ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Изучение третьей аналитической группы катионов. Фиксация наблюдений, выводы	0/2	
Лабораторная работа №10 Четвёртая аналитическая группа катионов	Содержание	0/2	ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Изучение четвертой аналитической группы катионов. Фиксация наблюдений, выводы	0/2	

Лабораторная работа №11 Качественный анализ анионов	Содержание	0/2	ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Проведение качественного анализа анионов. Фиксация наблюдений, выводы	0/2	
Лабораторная работа №12 Метод нейтрализации	Содержание	0/2	ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Изучение метода нейтрализации. Фиксация результатов, выводы	0/2	
Лабораторная работа №13 Метод перманганатометрии	Содержание	0/2	ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Изучение метода перманганатометрии. Фиксация результатов, выводы	0/2	
Лабораторная работа №14 Метод комплексонометрии. Определение жёсткости воды	Содержание	0/2	ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Изучение метода комплексонометрии. Фиксация результатов, выводы	0/2	
Лабораторная работа №15 Метод гравиметрии. Метод аргентометрии	Содержание	0/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Изучение метода гравиметрии. Фиксация результатов, выводы	0/2	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		4	
Всего: (122ч)		68/36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Химии, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Коллоидная химия : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2025 ; Екатеринбург : Уральский федеральный университет. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20495-7 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-7996-1435-5 (Уральский федеральный университет). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/558262>

2. Кудряшева, Н. С. Физическая и коллоидная химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. С. Кудряшева, Л. Г. Бондарева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17470-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583551>

3. Новокшанова, А. Л. Пищевая химия : учебник для среднего профессионального образования / А. Л. Новокшанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 307 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15793-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589195>

4. Химия : учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 445 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21210-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584524>

1. Коллоидная химия : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2025 ; Екатеринбург : Уральский федеральный университет. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20495-7 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-7996-1435-5 (Уральский федеральный университет). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/558262>

2. Кудряшева, Н. С. Физическая и коллоидная химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. С. Кудряшева, Л. Г. Бондарева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17470-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583551>

3. Новокшанова, А. Л. Пищевая химия : учебник для среднего профессионального образования / А. Л. Новокшанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 307 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15793-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589195>

4. Химия : учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 445 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21210-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584524>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения</p> <p>Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Тестирование Письменный и устный опрос Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций выполнения заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов Экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете 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</p>

Приложение 2.22
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Рабочая программа дисциплины
«ЕН.02 Экологические основы природопользования»**

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	22
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	22
2.2. Содержание дисциплины	23
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	31
3.1. Материально-техническое обеспечение	31
3.2. Учебно-методическое обеспечение	31
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экологические основы природопользования»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экологические основы природопользования»: формирование у обучающихся экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды..

Дисциплина «Экологические основы природопользования» включена в обязательную часть цикла «математический и общий естественно-научный цикл » образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста

ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения

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

ПК.1.2	<p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>
--------	---	--

ПК.1.4	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
--------	--	---

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

ПК.2.8	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--------	---	--

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

ПК.3.7	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--------	--	---

ПК.4.1	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
--------	--	--

ПК.4.6	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
--------	--	---

<p>ПК.5.1</p>	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
---------------	--	---

ПК.5.6	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления</p>	<p>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости</p>
--------	--	---

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

ПК.6.2	<p>выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p>
--------	---	--

ПК.6.3	<p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>	<p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
--------	---	--

ПК.6.4	<p>выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала</p>	<p>формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу</p>
--------	---	--

ПК.6.5	<p>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p>	<p>знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>
--------	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	28	14
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	4	0
Всего	32	28

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Введение в природопользование (ч)		8/0	
Тема 1.1 Классификация природных ресурсов	Содержание	2/0	ОК 09 ОК 03 ОК 04
	Понятие «природные ресурсы». Виды природных ресурсов. Исчерпаемые и неисчерпаемые природные ресурсы.	2/0	
Тема 1.2 Антропогенное влияние на природу	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 05 ОК 01
	Биогенный, аграрный, индустриальный, постиндустриальный периоды влияния человека.	2/0	
Тема 1.3 История охраны природы в России	Содержание	2/0	ОК 04 ОК 01
	Краткая история охраны природы. История природного законодательства России в разные эпохи.	2/0	
Тема 1.4 Основные вопросы природопользования	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Основные вопросы природопользования, цели, задачи. Мотивы рационального природопользования. Виды загрязнений.	2/0	
Раздел 2. Особенности взаимодействия природы и общества. Природоохранный потенциал (ч)		10/14	

Тема 2.1 Антропогенное воздействие на атмосферу и ее защита	Содержание	2/0	ОК 09 ОК 07 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 01 ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.4
	Охрана атмосферы. Загрязнение, источники, последствия, защита. Санитарно-экологические требования к работе ПОП, требования к вытяжной системе предприятия и оборудованию.	2/0	ПК.2.1 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.6 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.5
Тема 2.2 Пр №1 «Загрязнение воздуха автомобильными выхлопами»	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Загрязнение воздуха в г. Екатеринбурге автомобильными выхлопами. Сбор данных.	0/2	

	Содержание	2/0	ОК 09 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 01 ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.4
Тема 2.3 Антропогенное воздействие на гидросферу и ее защита	Охрана гидросферы. Загрязнение и истощение водных объектов источники загрязнения, последствия, защита. Санитарно-экологические требования к использованию воды на ПОП.	2/0	ПК.2.1 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.6 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.5

Тема 2.4 Пр №2 «Определение качества воды»	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 03 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.2.1 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.7 ПК.4.1
	«Очистка водопроводной воды» Изучить влияние качества воды на биологические объекты.	0/2	ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.6 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.5

Тема 2.5 Пр №3 Антропогенное воздействие на биотические сообщества и их защита	Содержание	0/2	ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 01 ПК.1.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.1.2 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.8 ПК.3.1
	Изучить влияние химических веществ на сообщества живых организмов . Охрана растительных объектов и животного мира. Роль растений и животных в жизни человека, вымершие животные. Изучение Красной книги Свердловской области.	0/2	ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.6 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.5
Тема 2.6 Пр.№4 Антропогенное воздействие на почву и ее защита	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 04
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Изучить воздействие человека на почву. Сельскохозяйственное использование почв и загрязнение ядохимикатами. Перспективы утилизации ТБО. Утилизация отходов в гор. системе и на предприятии общественного питания Перспективы утилизации ТБО в городской экосистеме и пути оздоровления городской среды. Малоотходные и безотходные предприятия.	0/2	

	Содержание	2/0	ОК 09 ОК 03 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 01 ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.4
Тема 2.7 Экология питания	Загрязнения в пище. Влияние ДДТ и канцерогенов на человека. ГМО продукция. Цели создания, применение гмо продукции. Плюсы и минусы.	2/0	ПК.2.1 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.6 ПК.6.2 ПК.6.5

Тема 2.8 Пр №5 «Городская среда обитания человека»	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 03 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.8 ПК.3.1
	Заполнить таблицу «Преимущества и отрицательные стороны жизни в городе» Городская среда обитания человека. Квартира и предприятие как функциональная экосистема.	0/2	ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.6 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.5
Тема 2.9 Пр№6 Экологические организации России и других стран мира	Содержание	0/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Экологические структуры организации разных стран, их цели и реализуемые проекты (Анализ интернет ресурсов. Характеристика одной организации (по выбору)	0/2	
Консультации	Содержание	4/0	
	Консультация	4/0	
Дифференцированный зачет	Содержание	0/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Контрольная работа: Итоговый тест для дифференцированного зачета по дисциплине "Экологические основы природопользования"	0/2	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		4	

Всего: (32ч)	18/14	
---------------------	--------------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Экологических основ природопользования, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под редакцией В. Е. Курочкина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 334 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17671-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586004>

2. Кузнецов, Л. М. Экология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. С. Николаев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15544-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584013>

3. Сазонов, Э. В. Экология городской среды : учебник для среднего профессионального образования / Э. В. Сазонов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16236-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585340>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под редакцией В. Е. Курочкина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 334 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17671-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586004>

2. Кузнецов, Л. М. Экология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. С. Николаев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15544-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584013>

3. Сазонов, Э. В. Экология городской среды : учебник для среднего профессионального образования / Э. В. Сазонов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16236-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585340>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
---------------------	------------------------------------	---------------

<p>Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межкультурных и межрелигиозных отношений, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения</p> <p>Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p>	<p>Студент демонстрирует свои знания понятий в речи, при решении задач, разбирается в различиях, может уверенно использовать терминологию и символику -У студента активная гражданская позиция, - Студент обладает чувством собственного достоинства, уважает законы и правила, осознает их сущность и значение -У студента есть мировоззрение, хорошо описывает и понимает свою значимость в коллективе и обществе - Студент участвует в творческих конкурсах - Студент легко идет на контакт со сверстниками, выполняет работу в группе -Студент целеустремлен, осознает для чего получает информацию -Студент демонстрирует эстетическое отношение к научному творчеству - Студент понимает ценность жизни и здоровья -Студент разбирается в будущей профессии, заинтересован в получении знаний о профессии -У студента сформировано экологическое мышление</p>	<p>Тестирование Оценка выполнения практического задания (работы) Устный опрос Выполнение и защита проектной работы</p>
---	---	--

Приложение 2.16
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.01 Основы философии»**

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	6
2.2. Содержание дисциплины	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1. Материально-техническое обеспечение	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы философии»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы философии»: формирование представления о философии как специфической области знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, формирование целостного мировоззрения..

Дисциплина «Основы философии» включена в обязательную часть цикла «общий гуманитарный и социально-экономический цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и

ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	32	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Предмет философии и ее история (ч)		32/0	
Тема 1.1 Философия: предмет, основной вопрос, направления, структура, функции	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 05
	Понимание философии. Предмет философии. Основной вопрос философии, его решение. Диалектика и метафизика. Основные философские направления. Идеализм. Материализм. Агностицизм. Структура философии. Исторические основы структурализации философии. Современная структура философского знания. Функции философии.	2/0	
Тема 1.2 Метафизика и диалектика	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 05
	Диалектика и метафизика – методы философского познания. Диалектика как способ мысли. Категориальный аппарат диалектики. Законы диалектики.	2/0	
Тема 1.3 Учение о бытии	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 05
	Философский смысл проблемы бытия. Понимание бытия в различных школах: древнегреческая философия о бытии, идеалистическая философия о бытии, в диалектическом материализме, экзистенциализм о бытии. Основные формы и диалектика бытия.	2/0	
Тема 1.4 Материя как философская категория	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 05
	Материя. Материя - объективная реальность. Представления о субстанции и материи. Монизм, дуализм, плюрализм. Субстанция и субстрат. Развитие представлений о материи. Уровни организации материи.	2/0	

Тема 1.5 Атрибуты материи	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 05
	Явление и сущность. Качество и количество. Пространство и время. Движение. Закономерность и закон. Возможность и действительность. Необходимость и случайность. Причинность. Взаимодействие. Развитие.	2/0	
Тема 1.6 Философская антропология	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 06
	Общая характеристика проблемы человека. Человек как объект философской мысли. Становление человека. Проблема антропогенеза. Сущность и существование. Биологическое и социальное в человеке. Бессознательное и сознательное. Индивид и личность. Смысл и цель жизни.	2/0	
Тема 1.7 Человек как объект философской мысли	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 06
	Проблема человека в истории человеческой мысли. Основные концепции человека. философская антропология (М. Шелер, А. Гелен, Г. Плесснер и др.)	2/0	
Тема 1.8 Философия языка	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06
	Подходы к пониманию языка как философской категории. Функции языка. Язык и мышление. Герменевтика. Герменевтический круг.	2/0	
Тема 1.9 Мировоззрение и его виды	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06
	Понятие «Мировоззрение». Мировоззрение и его сущность. Формы мировоззрения: Мифологический и религиозный тип мировоззрения. Философское мировоззрение. Проблемы философского мировоззрения.	2/0	
Тема 1.10 Свобода и ответственность	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 06
	Подходы к пониманию свободы как философской категории. Фатализм и волюнтаризм. Принуждение. Необходимость и свобода. Взаимосвязь свободы и ответственности. Виды ответственности.	2/0	

Тема 1.11 Феномен «другого»	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 06
	«Другой» как философская категория. Трактовка понятия «другой» классической европейской философией (Р.Декарт, Л.Феербах, Г-В-Ф. Гегель. Понимание «другого» в философиях М.Хайдеггера, М.М.Бахтина, М.Бубера, Х-Г. Гадамера, Ж-П. Сартра.	2/0	
Тема 1.12 Проблема отчуждения	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06
	Истоки проблемы отчуждения в социальной философии. Подходы к трактовке проблемы отчуждения: Ж.-Ж. Руссо, Дж. Локк, Т. Гоббс, К. А. Гельвеций; И.Г.Фихте, Г-В-Ф. Гегель, Л.Фейербах, К. Маркс и Ф. Энгельс. Источники и причины отчуждения. Направления решения проблемы.	2/0	
Тема 1.13 Проблема смысла жизни	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 05
	Подходы к трактовке категории «смысл жизни». Подходы и решения вопросов о смысле жизни в истории философии (Аристотель, Эпикур, киники, стоики, смысл жизни в эпоху Возрождения, А.Шопенгауэр, философия экзистенциализма, Л. Витгенштейн). Поиск смысла жизни.	2/0	
Тема 1.14 Гносеология. Философские концепции истины	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 05
	Проблемы познания в философии. Соотношение познания и знания. Диалектика процесса познания. Чувственное и рациональное познание. Понятие истины. Проблема истины в познании. Проблема истины в истории. Критерии истины.	2/0	
Тема 1.15 Духовная жизнь общества	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 05
	Сущность и содержание духовной сферы общества. Нормы и ценности. Ментальность. Мораль. Религия. Искусство. Культура.	2/0	
Тема 1.16 Ценность как философская категория	Содержание	2/0	
	Аксиология: философия ценностей. Ценности в жизни человека и общества. Сущность ценностей и их классификация. Ценность как способ освоения мира человеком.	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	

Всего: (32ч)	32/0	
---------------------	-------------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Социально-экономических дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Иоселиани, А. Д. Основы философии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Д. Иоселиани. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 480 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18997-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586340>

2. Лавриненко, В. Н. Основы философии. Социальная философия. Философская антропология : учебник для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан ; под редакцией В. Н. Лавриненко. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18253-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587214>

3. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 394 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/598474>

4. Стрельник, О. Н. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / О. Н. Стрельник. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 265 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21693-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/582555>

1. Иоселиани, А. Д. Основы философии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Д. Иоселиани. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 480 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18997-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586340>

2. Лавриненко, В. Н. Основы философии. Социальная философия. Философская антропология : учебник для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан ; под редакцией В. Н. Лавриненко. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18253-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587214>

3. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 394 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/598474>

4. Стрельник, О. Н. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / О. Н. Стрельник. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 265 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21693-6. — Текст : электронный //

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p>	<p>демонстрируют умение письменно излагать суть поставленной проблемы самостоятельно проводят анализ поставленной проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария дисциплины «Основы философии» интегрируют знания различных областей аргументируют собственную точку зрения представляют самостоятельные нестандартные решения поставленных задач представляют выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме владеет основными категориями и понятиями философии демонстрирует понимание роли философии в жизни человека ориентируется в основных учениях о бытии осознает сущность процесса познания характеризует и демонстрирует понимание научной, философской и религиозной картин мира определяет условия формирования личности осмысленно использует понятия «свобода» и «ответственность» демонстрирует понимание причин и особенности социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</p>	<p>Письменный и устный опрос Задания для оценивания результатов освоения каждой отдельной темы Эссе Первая тестовая часть дифференцированного зачета Вторая часть дифференцированного зачета</p>

Приложение 2.17
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.02 История»**

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	6
2.2. Содержание дисциплины	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1. Материально-техническое обеспечение	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«История»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История»: установление закономерностей мирового развития, изучение событийной истории России и мировых цивилизаций; формирование исторического мышления, умения определять и аргументировано представлять собственное отношение к дискуссионным проблемам истории, воспитание гражданственности, патриотизма, формирование национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений студентов..

Дисциплина «История» включена в обязательную часть цикла «общий гуманитарный и социально-экономический цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и

ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации</p>
ОК 05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста</p>
ОК 06	<p>применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию</p>	<p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</p>
ОК 09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	28	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	4	0
Всего	32	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. История России до XX века. (ч)		2/0	
Тема 1.1. Методология Отечественной истории	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03
	1. Что такое история? 2. Вспомогательные исторические дисциплины. 3. Хронология. 4. История России на ленте времени: ключевые события, имена и даты. 5. Терминология	2/0	ОК 05 ОК 06 ОК 09
Раздел 2. СССР и мир в первой половине XX века. (ч)		10/0	
Тема 2.1. Мир на рубеже XIX - XX веков	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03
	Философско-политические течения. Тенденции экономического и политического развития ведущих держав последней трети XIX - начала XX века. Понятие модернизации и индустриализации. Формирование колониальной системы	2/0	ОК 05 ОК 06 ОК 09
Тема 2.2. Становление советской власти	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03
	Первая мировая война Революция 1917 года Гражданская война НЭП Декларация о создании СССР	2/0	ОК 05 ОК 06
Тема 2.3. Советский союз в 1924- 1941 гг.	Содержание	2/0	ОК 02 ОК 03
	Внутрипартийная борьба и приход к власти И. В. Сталина Массовые репрессии Конституция 1936 года Индустриализация Коллективизация	2/0	ОК 05 ОК 06 ОК 09

Тема 2.4. Международная обстановка между мировыми войнами	Содержание	2/0	ОК 02
	Брест-Литовский мирный договор Версальско-Вашингтонская система международных отношений Лига Наций Внешняя политика СССР в 1920-е и 1930-е гг.	2/0	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
Тема 2.5. Вторая мировая война	Содержание	2/0	ОК 02
	Великая отечественная война: основные сражения. Военные планы немецкого и советского командования. Выдающиеся полководцы Красной армии. СССР в антигитлеровской коалиции. Экономические, социальные и политические последствия Второй мировой войны.	2/0	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
Раздел 3. СССР и мир во второй половине XX века (ч)		8/0	
Тема 3.1. СССР в 1945-1963 гг.	Содержание	2/0	ОК 02
	Восстановление промышленности, сельского хозяйства, социальной сфера. Идеологические кампании 1940-х - 1950-х гг. Внутрипартийная борьба после смерти И. В. Сталина. Личность Н. С. Хрущева. XX съезд КПСС и осуждение культа личности Социально-экономические реформы 1950-х - 1960-х гг. Политические реформы.	2/0	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
Тема 3.2. Застой (1964-1984 гг).	Содержание	2/0	ОК 02
	Личность Л. И. Брежнева. Октябрьский пленум ЦК КПСС 1964 г. От реформ к «Застою» Понятие «старение кадров» и «геронтократия» Экономические реформы А. Н. Косыгина. Конституция 1977 г.	2/0	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
Тема 3.3. Холодная война	Содержание	2/0	ОК 02
	Причины Холодной войны. «План Маршалла» и раскол Европы. Берлинский кризис и создание системы союзов в Европе. Холодная война в Азии. Война в Корее и ее последствия. Организация объединенных наций	2/0	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09

Тема 3.4. Перестройка (1985-1991 гг.)	Содержание	2/0	ОК 02
	Личность М. С. Горбачева. Понятие «Перестройка». Политическая реформа. Реформа КПСС. Замена командно-административной экономической системы на хозрасчетную. Новое политическое мышление.	2/0	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
Раздел 4. Российская Федерация на рубеже веков (ч)		12/0	
Тема 4.1. Распад СССР и Россия в 1990-е гг.	Содержание	2/0	ОК 02
	Причины распада СССР. Выступление ГКЧП и его последствия. Беловежские и Алма-атинские соглашения. Конфликт Верховного совета и Президента. Роспуск Верховного Совета. Конституция 1993 г. Шоковая терапия. Кризисные явления в экономике. Первая чеченская война. Выборы 1996 г. Отставка Б.Н.Ельцина	2/0	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
Тема 4.2. Российская Федерация в XXI в.	Содержание	2/0	ОК 02
	Идеология новой России. Многопартийность в РФ. Первый и второй президентский сроки В.В. Путина. Вторая чеченская война. Терроризм. Президентство Д.А. Медведева Экономический кризис 2008 г. Парламентские выборы 2011 г. Третий президентский срок В.В. Путина.	2/0	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
Тема 4.3. Международная политика в XXI в.	Содержание	2/0	ОК 02
	Международная конъюнктура. Борьба с международным терроризмом. Мюнхенская речь. Арабская весна. Пятидневная война с Грузией. Украинский кризис. Современные международные организации	2/0	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
Тема 4.4. Развитие Отечественной культуры: от СССР к современности	Содержание	2/0	
	Наука и техника. Искусство. Появление кинематографа. Формирование модернистской и постмодернистской культуры Государство и культура. Реформы образования и науки. Тенденции развития массовой культуры с начала 1990-х гг. Интернет и социальные сети.	2/0	
Консультации	Содержание	4/0	
	Консультации	4/0	

Промежуточная аттестация (диф.зачет)	4	
Всего: (32ч)	32/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. История России. 1914—1941 годы : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18470-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590583>

2. История России. 1941—2015 годы : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18472-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584514>

1. История России. 1914—1941 годы : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18470-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590583>

2. История России. 1941—2015 годы : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18472-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584514>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
---------------------	------------------------------------	---------------

<p>Знает: приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p>	<p>-Уверенно перечисляет конкретные события - правильно описывает события и называет причины; -точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам; -оценивает международную значимость деятельности организаций; -грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии; - четкость и правильность ответов на вопросы; -дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития. -грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям - обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями -выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности -демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор</p>	<p>Тестирование Оценка результатов выполнения практических работ Устный опрос Дифференцированный зачет</p>
--	---	--

Приложение 2.18
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.03 Психология общения»**

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3.1. Материально-техническое обеспечение	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Психология общения»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Психология общения»: формирование знаний и умений, позволяющих эффективно организовывать и осуществлять процесс общения в личной и профессиональной сфере..

Дисциплина «Психология общения» включена в обязательную часть цикла «общий гуманитарный и социально-экономический цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности

ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	30	14
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	6	0
Всего	36	28

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические аспекты психологии общения (ч)		2/0	
Тема 1. Общение - основа человеческого бытия. Классификация общения.	Содержание	2/0	ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Общение в системе межличностных и общественных отношений. Категория «общение» в психологии. Значение психологии общения для разностороннего развития личности. Общение как слагаемое взаимоотношений. Единство общения и деятельности. Психология общения: история, структура и значение дисциплины Основные функции общения: контактная, информационная, побудительная, координационная, эмотивная, функция установления отношений, функция оказания влияния. Структура общения: коммуникативная, интерактивная, перцептивная стороны общения Виды общения: по контакту с собеседником; по времени контакта; по уровню передачи информации. Коммуникативная, интерактивная, перцептивная стороны общения.	2/0	
Раздел 2. Психологические типы людей и их проявления в работе и общении (ч)		2/2	
Тема 2.1 Общение и темперамент	Содержание	2/0	ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Понятие темперамента. Природа темперамента. Типы темпераментов. Учет характеристик типов темперамента в общении. Свойства темперамента. Экстраверсия и интроверсия.	2/0	

Тема 2.2. Пр №1 Индивидуально-психологические особенности личности в общении. Определение свойств личности	Содержание	0/2	ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Определение типа темперамента по методике Г.Ю.Айзенка. - определение свойств темперамента. Обсуждение влияния темперамента на общение.	0/2	
Раздел 3. Общение как восприятие людьми друг друга (Перцептивная сторона общения) (ч)		2/2	
Тема 3.1 Понятие социальной перцепции.	Содержание	2/0	ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия. Установки и стереотипы восприятия. Ошибки (эффекты) межличностного восприятия: эффект проекции, эффект ореола, эффект порядка, опережения, средней ошибки Влияние имиджа на восприятие человека	2/0	
Тема 3.2 Пз № 2 Психологические механизмы восприятия.	Содержание	0/2	ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Изучение механизмом социальной перцепции. Избирательность в восприятии другого. Тренинг коммуникативных умений. Упражнения на коммуникацию: «Я и другие». Разбор видео.	0/2	
Раздел 4. Общение как взаимодействие (Интерактивная сторона общения) (ч)		2/2	

Тема 4.1. Интерактивная сторона общения	Содержание	2/0	OK 04 OK 03 OK 05 OK 09
	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле транзактного анализа. Выбор ролевого состояния в общении. Понятие социальной роли. Виды и характеристика социальных ролей. Ролевые ожидания и ролевой конфликт. Влияние социальной роли на развитие личности. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. Общение с руководителями и коллегами. Использование техники «Я - состояний» - «Я - родитель», «Я - взрослый», «Я - дитя». Три формы транзакта: параллельный, перекрестный, и скрытый	2/0	
Тема 4.2 Пз №3 Взаимодействие как организация совместной деятельности.	Содержание	0/2	OK 04 OK 03 OK 05 OK 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Общение в коллективе Фазы развития команды, особенности взаимодействия, принципы сотрудничества Роли в группе. Лидерство, статус, самореализация в команде. Типы коммуникации в коллективе. Способы оптимизации общения в коллективе Тренинг на сплочение.	0/2	
Раздел 5. Общение как обмен информацией (Коммуникативная сторона общения) (ч)		2/2	

Тема 5.1 Основные элементы коммуникации. Невербальная коммуникация	Содержание	2/0	ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Виды и средства общения. Коммуникативная сторона общения. Ведение партнерской беседы. Этапы коммуникации в общении. Основы современных моделей коммуникации. Коммуникативные барьеры. Виды барьеров: вербальные, невербальные, барьер темперамента, барьер несовместимости, барьер отрицательных эмоций, барьер отвращения и брезгливости, презрения, страха, стыда и вины, избегания и авторитета, непонимания, фонетические, семантические, стилистические, логические, внутренние барьеры общения Роль невербального поведения и его влияние на процесс общения. Элементы невербального общения. Влияние культурных традиций на невербальное поведение и его интерпретацию. Элементы невербального общения. Просмотр видеосюжетов с разбором.	2/0	
Тема 5.2 Пз № 4 Методы развития коммуникативных способностей	Содержание	0/2	ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения. Виды слушания: рефлексивное и нерефлексивное. Техники рефлексивного слушания: выяснение, перефразирование, отражение чувств, резюмирование. Способы развития коммуникативных способностей. Упражнение «Кораблекрушение». Определение элементов коммуникаций. (Проведение теста на уровень развития коммуникативных способностей).	0/2	
Раздел 6. Формы делового общения и их характеристики (ч)		2/2	

Тема 6.1 Пз №5 Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	Содержание	0/2	OK 04 OK 03 OK 05 OK 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Приемы аргументации в общении. Диалог как форма общения. Особенности построения диалога. Виды вопросов, их роль в процессе общения. Игра «Белый апельсин».	0/2	
Тема 6.2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	Содержание	2/0	OK 04 OK 03
	Основные приемы убеждения. Публичные выступления. Этапы. Особенности каждого этапа. Приемы оратора. Как перестать бояться выступать на публике. Технологии проведения кулинарных мастер-классов.	2/0	
Раздел 7. Конфликт: его сущность и основные характеристики (ч)		2/4	
Тема 7.1 Понятие конфликта и его структура. Стратегия разрешения конфликтов	Содержание	2/0	OK 04 OK 03 OK 05 OK 09
	Понятие конфликта и его структура. Стратегия разрешения конфликтов Практическое занятие. Понятие конфликта. Виды конфликта. Стратегии поведения в конфликте. Конфликтные ситуации.	2/0	
Тема 7.2. Пз № 6 Технологии эффективного общения и рационального поведения в конфликтах	Содержание	0/2	OK 03 OK 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Технологии эффективного общения и рационального поведения в конфликтах Кодекс поведения в конфликте. Решение конфликтных ситуаций. Составление карты конфликта.	0/2	

Тема 7.3 Пз № 7 Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание	0/2	OK 04 OK 03 OK 05 OK 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. Эмоциональная регуляция и саморегуляция в общении. Способы саморегуляции. Определение уровня стрессоустойчивости. Оценочная шкала стрессовых событий Холмса-Раге, SRRS. Тест тревожности Спилберга. Разработка рекомендаций конструктивного поведения в ситуации конфликта, агрессии, манипуляции.	0/2	
Раздел 8. Общие сведения об этической культуре (ч)		8/0	

Тема 8.1. Понятие: этика и мораль. Деловой этикет в профессиональной деятельности.	Содержание	2/0	
	Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Речевой этикет и культура делового общения. Нормы речевого этикета. Формулы речевого этикета - устойчивые выражения (приглашения, поздравления, приветствия, соболезнования, сочувствия, утешения, просьбы, совета, согласия, отказа). Нэтикет - этикет общения в сети Интернет. Деловая беседа по телефону. Правила телефонных переговоров. Правила пользования мобильными телефонами. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений Правила приветствий, представлений и знакомств. Установление контакта. Техники установления и поддержания эмоционального контакта с собеседником. Правила поведения на деловых приемах. Общегражданский этикет. Правила поведения в общественных местах: в кафе, ресторане, театре, музее, на улице.	2/0	
Консультация	Содержание	3/0	
	Консультация	3/0	
Экзамен	Содержание	3/0	
	Экзамен	3/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		6	
Всего: (36ч)		22/14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и МДК, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 392 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16727-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583739>

2. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20162-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583764>

3. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 350 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19627-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583621>

4. Лавриненко, В. Н. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16815-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/598514>

5. Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584670>

1. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 392 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16727-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583739>

2. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20162-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583764>

3. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 350 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19627-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583621>

4. Лавриненко, В. Н. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16815-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/598514>

5. Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584670>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
----------------------------	---	----------------------

<p>Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p>	<p>-умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса. - самостоятельно и творчески подходит к выполнению самостоятельной работы. - в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность - грамотно выступает с сообщениями. - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации - намечает и описывает приемы саморегуляции.</p>	<p>Письменный и устный опрос Тестирование Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания, деловой игры Контроль выполнения индивидуальных и групповых заданий Комбинированный: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий</p>
--	--	--

Приложение 2.19
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	9
2.2. Содержание дисциплины	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	21
3.1. Материально-техническое обеспечение	21
3.2. Учебно-методическое обеспечение	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык в профессиональной деятельности»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть цикла «общий гуманитарный и социально-экономический цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и

ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации</p>
ОК 05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста</p>
ОК 09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения</p>

ПК.6.2	<p>выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p>
--------	---	--

ПК.6.3	<p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>	<p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
--------	---	--

ПК.6.4	<p>выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала</p>	<p>формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу</p>
--------	---	--

ПК.6.5	<p>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p>	<p>знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>
--------	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	82	82
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	2	0
Всего	84	164

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Введение. Особенности иностранного языка (ч)		0/6	
Тема 1.1 Фонетические особенности английского языка	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Повторение фонетических особенностей английского языка: звуки, буквы, долгота и краткость гласных, дифтонги, звуки, аналогов которых нет в русском языке.	0/2	
Тема 1.2 Лексико-грамматические особенности английского языка	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Повторение лексико-грамматических особенностей английского языка: глагол связка в предложении, система грамматических времен, отсутствие падежных окончаний и грамматического рода, отрицание, роль артикля. Причастия настоящего и прошедшего времени.	0/2	
Тема 1.3 Морфологические и синтаксические особенности английского языка	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Повторение морфологических и синтаксических особенностей английского языка: форма слова, служебные морфемы, особенности строя английского языка в области словоизменения, фиксированный порядок слов в предложении.	0/2	
Раздел 2 Организация рабочего места повара (ч)		0/10	

Тема 2.1 Кухня, производственные помещения, оборудование	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05 ПК.6.2
	Знакомство с кухонным оборудованием и названиями производственных помещений.	0/2	ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 2.2 Сотрудники кухни, их роль и обязанности	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05 ПК.6.2
	Изучение лексики по теме. Отработка новой лексики в мини-диалогах.	0/2	ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 2.3 Рабочие инструменты повара и кондитера	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05 ПК.6.2
	Изучение названий оборудования и инструментов, необходимых повару и кондитеру.	0/2	ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 2.4 Безопасность пищевых продуктов	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05 ПК.6.2
	Изучение новой лексики по темам: длительность хранения продуктов, скоропортящиеся продукты.	0/2	ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5

Тема 2.5 Санитарно-гигиенические требования	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 05 ПК.6.2
	Изучение новой лексики по темам: безопасность на кухне, форма повара.	0/2	ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Раздел 3. Иностраный язык для специальных целей. Основные понятия (ч)		0/10	
Тема 3.1 Питательные вещества	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 05 ПК.6.2
	Классификация питательных веществ. Белки, жиры, углеводы, Значение белка для человеческого организма. Продукты, содержащие питательные вещества. Польза и вред.	0/2	ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 3.2 Минеральные вещества и вкусовые добавки	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 05 ПК.6.2
	Виды витаминов и минеральных веществ. Значение витаминов, минеральных веществ и вкусовых добавок для человеческого организма.	0/2	ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 3.3 Меры веса	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 05 ПК.6.2
	Знакомство с эмпирической системой измерения, и сравнить ее с метрической системой	0/2	ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5

Тема 3.4 Способы тепловой обработки и подготовки продуктов	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Изучение глаголов, которые обозначают действия для подготовки продуктов и их тепловой обработки. Закрепление лексики по теме: Рабочие инструменты повара и кондитера.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 3.5 Классическая структура меню	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Знакомство со структурой меню: Фирменные блюда, холодные и горячие закуски, супы, горячие блюда, десерты, горячие напитки, холодные напитки, гарниры, кондитерские изделия	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Раздел 4. Приготовление блюд (ч)		2/32	
Тема 4.1 Классификация овощей	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Классификация овощей. Корневые, листовые, стеблевые и цветковые овощи. Способы приготовления.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 4.2 Овощные блюда	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Блюда из овощей: закуски, горячие и холодные блюда. Карвинг из овощей.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5

Тема 4.3 Классификация фруктов	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Классификация фруктов: цитрусовые, косточковые, экзотические. Особенности обработки ягод для сохранения полезных веществ.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 4.4 Блюда из фруктов и ягод	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Классификация блюд из фруктов и ягод: напитки, варенья, джемы, десерты.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3
Тема 4.5 Хлеб и хлебобулочные изделия	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Виды хлеба. Употребление и подача хлеба и хлебобулочных изделий. Простая форма прошедшего времени.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 4.6 Мясо и изделия из мяса	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Виды мяса. Пищевая ценность различных видов мяса. Изучение названий отдельных частей туши. Особенности кулинарной обработки и хранения. Простая форма прошедшего времени.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5

Тема 4.7 Мясные блюда	Содержание	0/2	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Виды мясных блюд. Перевод рецептов. Образование название блюд. Придаточное дополнительное предложение. Изучение лексики по теме «Мясные изделия. Деликатесы». Составление диалогов. Порядковые числительные.	0/2	ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 4.8 Блюда из домашней птицы и дичи	Содержание	0/2	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
	Блюда из домашней птицы и дичи. Особенности приготовления и подачи. Перевод рецептов. Придаточное дополнительное предложение.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 4.9 Классификация рыбы и морепродуктов	Содержание	0/2	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
	Классификация видов рыбы. Питательные вещества, содержащиеся в рыбе. Степени сравнения прилагательных и наречий.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 4.10 Рыбные блюда	Содержание	0/2	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
	Закрепление лексики по теме «Классификация рыбы и морепродуктов». Составление диалогов.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5

Тема 4.11 Сыр, молоко, кисломолочные продукты.	Содержание	2/0	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	ОК 03 ОК 05
	Состав молока. Виды молока. Особенности хранения. Употребление в пищу. Страдательный залог.	2/0	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 4.12 Блюда из яиц.	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Виды блюд из яиц: холодные закуски, горячие блюда, десерты на основе яиц. Местоименные наречия.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 4.13 Кондитерские изделия	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Изучение основных видов кондитерских изделий из разного вида теста.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 4.14 Виды десертов.	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Изучение основных видов горячих и холодных десертов. Понимание современного десерта.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5

Тема 4.15 Макароны изделия и блюда из них	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Виды макаронных изделий. Пищевая ценность макаронных изделий. Особенности кулинарной обработки, хранения и подачи.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 4.16 Зерновые культуры	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Виды зерновых культур. Пищевая ценность зерновых культур. Особенности кулинарной обработки, хранения и подачи.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 4.17 Пряности, специи и орехи.	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Изучение основных видов пряностей и специй, орехов. Кулинарные характеристики. Пищевая ценность	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Раздел 5. Напитки и коктейли (ч)		0/10	
Тема 5.1 Классификация напитков	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Алкогольные и безалкогольные напитки	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5

Тема 5.2 Холодные и горячие напитки.	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Классификация напитков по температурному признаку и содержанию алкоголя. Основные сочетания напитков с различными видами блюд и продуктов питания. Придаточное предложение времени.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 5.3 Барная посуда.	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Знакомство с названиями посуды для бара. Барные принадлежности. Придаточное предложение времени.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 5.4 Алкогольные и безалкогольные напитки.	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Классификация алкогольных напитков. Составление винной карты. Классификация безалкогольных напитков.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 5.5 Коктейли	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Закрепление лексики по теме: Алкогольные и безалкогольные напитки. Разбор рецептов коктейлей.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Раздел 6. Кухни народов мира (ч)		0/12	

Тема 6.1 Традиционные русские блюда	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Русская кухня. Уральская кухня, традиционные блюда уральской кухни.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 6.2 Традиционные восточные блюда	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Восточная кухня, особенности использования специй при приготовлении блюд кавказской кухни.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 6.3 Традиционные блюда европейской кухни	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Особенности кухни европейских стран. Традиционные блюда. Французская кухня.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 6.4 Традиционные блюда Германии	Содержание	0/2	ОК 09 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Немецкая кухня, блюда немецкой кухни.	0/2	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5

Тема 6.5 Традиционные блюда скандинавской кухни	Содержание	0/2	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Скандинавская кухня, блюда скандинавской кухни, особенности приготовления.	0/2	ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5
Тема 6.6 Традиционные блюда азиатской кухни	Содержание	0/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Знакомство с лексикой по теме кухни народов мира, национальные азиатские блюда.	0/2	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		2	
Всего: (84ч)		2/80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Иностранного языка в профессиональной деятельности, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564480>

2. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебник для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563418>

3. Голян, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебник для среднего профессионального образования / Т. Ю. Голян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566088>

4. Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17134-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586705>

1. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564480>

2. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебник для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563418>

3. Голян, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебник для среднего профессионального образования / Т. Ю. Голян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566088>

4. Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17134-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586705>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
----------------------------	---	----------------------

<p>Знает: приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p>	<p>Демонстрируют знания: - произношения и употребления интернациональных слов согласно правилам - Грамотно применять и переводить профессиональную лексику - Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила. Демонстрируют умения: - грамотно отвечать на вопросы, поддерживать беседу; - грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке; - логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию; - составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста Демонстрирует умение: - строить распространенные предложения, пользуясь профессиональными лексическими единицами; - поддержать и вести диалог на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - грамотно переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности Демонстрирует знания: - знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; - знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии Демонстрирует владения навыками: - ведения беседы с потребителем во время ведения расчетов на иностранном языке.</p>	<p>Тестирование Письменный и устный опрос Дискуссия Участие в диалогах, ролевых играх Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой Выполнение упражнений Составление диалогов</p>
---	---	--

Приложение 2.20
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.05 Физическая культура.»**

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	4
2.2. Содержание дисциплины	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	26
3.1. Материально-техническое обеспечение	26
3.2. Учебно-методическое обеспечение	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физическая культура.»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура.»: формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда и развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья..

Дисциплина «Физическая культура.» включена в обязательную часть цикла «общий гуманитарный и социально-экономический цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
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 специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	152	150
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	12	0
Всего	164	300

Тема 1.2 Правильное дыхание и утренняя гимнастика.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Выполнение комплексов дыхательных упражнений. Выполнение комплексов утренней гимнастики.	0/2	
Тема 1.3 Правильная осанка и комплекс упражнений для глаз.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Выполнение комплексов упражнений для глаз. 2.Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки.	0/2	
Тема 1.4 Оптимальная масса тела.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания. Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела и для наращивания массы тела.	0/2	
Тема 1.5 Профилактика плоскостопия. Укрепления мышц корсета и брюшного пресса.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия и упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.	0/2	

Тема 1.6 Коррекция нарушений осанки	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах.	0/2	
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности. Лёгкая атлетика. (ч)		2/26	
Тема 2.1 Техника стартового разгона. Кроссовый бег	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Правила техники безопасности на уроках легкой атлетики Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий.	0/2	
Тема 2.2 Техника высокого старта. Контроль двигательной способности по скоростным качествам — бег	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. Совершенствование техники старта.	0/2	
Тема 2.3 Кроссовый бег на короткие дистанции	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники бега на короткие дистанции, воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой.	0/2	
Тема 2.4 Бег на средние дистанции	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники бега на средние дистанции, воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой.	0/2	

Тема 2.5 Бег на длинные дистанции.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники бега на длинные дистанции, воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой .	0/2	
Тема 2.6 Бег по прямой и виражу.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.	0/2	
Консультация по теме: Легкая атлетика.	Содержание	2/0	ОК 08
	Отработка разных техник бега.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	Отработка разных техник бега.	0/0	
Тема 2.7 Эстафетный бег.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники эстафетного бега, воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой.	0/2	
Тема 2.8 Передача эстафетной палочки.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.	0/2	

Тема 2.9 Спортивная ходьба. Разучивание техники.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разучивание техники спортивной ходьбы, воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой.	0/2	
Тема 2.10 Спортивная ходьба. Закрепление техники.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Закрепление и совершенствование прыжков в длину, воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой.	0/2	
Тема 2.11 Прыжки в длину. Разучивание техники.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разучивание прыжков в длину, воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.	0/2	
Тема 2.12 Прыжки в длину. Закрепление техники.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Закрепление и совершенствование прыжков в длину, воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.	0/2	
Тема 2.13 Сдача нормативов.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Отработка техники всех двигательных действий. Сдача нормативов.	0/2	
Раздел 3. Общая физическая подготовка (ч)		0/12	

Тема 3.1 Построения и перестроения. Различные виды ходьбы	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Теоретические сведения. 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 и перестроений. Изучение и отработка техники ходьбы.	0/2	
Тема 3.2 Беговые и прыжковые упражнения	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Выполнение беговых и прыжковых упражнений, в том числе, в парах и с предметами, подвижные игры.	0/2	
Тема 3.3 Комплекс упражнений для укрепления мышц туловища.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разучивание и выполнение упражнений для укрепления мышц туловища, подвижные игры.	0/2	
Тема 3.4 Комплекс упражнений для развития мышц брюшного пресса и ног.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разучивание и выполнение упражнений для укрепления мышц брюшного пресса и ног, подвижные игры.	0/2	
Тема 3.5 Комплекс упражнений для укрепления мышц спины и рук.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разучивание и выполнение упражнений для укрепления мышц спины и рук, подвижные игры.	0/2	

Тема 3.6 Комплекс упражнений для развития выносливости организма.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разучивание и выполнение упражнений для развития выносливости организма, подвижные игры.	0/2	
Раздел 4. Спортивные игры. Волейбол (ч)		0/22	
Тема 4.1 Стойки в волейболе. Перемещение по площадке.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 4.2 Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 4.3 Подача мяча: верхняя прямая, верхняя боковая.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	

Тема 4.4 Приём мяча. Передачи мяча.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 4.5 Нападающие удары.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры.	0/2	
Тема 4.6 Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры.	0/2	
Тема 4.7 Расстановка игроков. Тактика игры в защите.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	0/2	

Тема 4.8 Расстановка игроков. Тактика игры в нападении.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми . 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	0/2	
Тема 4.9 Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.	0/2	
Тема 4.10 Взаимодействие игроков.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по волейболу.	0/2	

Тема 4.11 Учебная игра.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3. Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по волейболу.	0/2	
Раздел 5. Спортивные игры. Настольный теннис (ч)		0/12	
Тема 5.1 Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 5.2 Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	

Тема 5.3 Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ -спин, топс - удар, сеча.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 5.4 Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми . 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	0/2	
Тема 5.5 Тактика одиночной и парной игры.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3. Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по настольному теннису.	0/2	

Тема 5.6 Двусторонняя игра.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по настольному теннису.	0/2	
Раздел 6. Лыжная подготовка (ч)		0/12	
Тема 6.1 Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми . 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	0/2	
Тема 6.2 Полуконьковый и коньковый ход.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.	0/2	

Тема 6.3 Передвижение по пересечённой местности.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по волейболу.	0/2	
Тема 6.4 Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 6.5 Прыжки на лыжах с малого трамплина.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми . 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	0/2	
Тема 6.6 Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.	0/2	

Раздел 7. Спортивные игры. Футбол (ч)		4/16	
Тема 7.1 Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 7.2 Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 7.3 Удары по воротам.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 7.4 Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры.	0/2	

Тема 7.5 Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия).	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	0/2	
Тема 7.6 Техника и тактика игры вратаря.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.	0/2	
Тема 7.7 Взаимодействие игроков.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико тактических приёмов игры. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Двусторонние игры на счёт.	0/2	
Тема 7.8 Учебная игра.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико тактических приёмов игры. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Двусторонние игры на счёт.	0/2	
Консультация по теме: Волейбол	Содержание	2/0	ОК 08
	Разбор сложных игровых моментов	2/0	

Консультация по теме: Футбол	Содержание	2/0	ОК 08
	Разбор и отработка упражнений, сложных для студентов.	2/0	
Раздел 8. Спортивные игры. Баскетбол (ч)		0/22	
Тема 8.1 Перемещения по площадке. Ведение мяча.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 8.2 Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 8.3 Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	

Тема 8.4 Броски мяча по кольцу с места, в движении.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 8.5 Штрафные броски.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 8.6 Тактика игры в нападении.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры.	0/2	

Тема 8.7 Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	0/2	
Тема 8.8 Групповые и командные действия игроков.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	0/2	
Тема 8.9 Тактика игры в защите в баскетболе.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.	0/2	
Тема 8.10 Групповые и командные действия игроков	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико тактических приёмов игры. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Двусторонние игры на счёт.	0/2	

Тема 8.11 Двусторонняя игра	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по баскетболу.	0/2	
Раздел 9. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП). Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов. (ч)		6/18	
Тема 9.1 Разучивание профессионально значимых двигательных действий	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разучивание профессионально значимых двигательных действий для повара-кондитера.	0/2	
Тема 9.2 Закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для повара-кондитера	0/2	
Тема 9.3 Формирование профессионально значимых физических качеств	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Формирование профессионально значимых физических качеств для повара-кондитера.	0/2	
Тема 9.4 Самостоятельное проведение студентом комплекса профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня повара.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Самостоятельное проведение студентом комплекса профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня повара.	0/2	

Тема 9.5 Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня кондитера.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня кондитера.	0/2	
Тема 9.6 Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Совершенствование техники выполнения упражнений с предметами и без предметов.	0/2	
Тема 9.7 Специальные упражнения для развития основных мышечных групп (брюшные мышцы и ноги).	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Совершенствование техники упражнений 2. Самостоятельная разработка и проведение комплекса упражнений.	0/2	
Тема 9.8 Специальные упражнения для развития основных мышечных групп (спина и грудная часть).	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Совершенствование техники упражнений 2. Самостоятельная разработка и проведение комплекса упражнений.	0/2	
Тема 9.9 Специальные упражнения для развития основных мышечных групп (плечевой пояс и руки)	Содержание	0/2	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	1. Совершенствование техники упражнений 2. Самостоятельная разработка и проведение комплекса упражнений.	0/2	
Консультация по теме: ОФП	Содержание	2/0	ОК 08
	Отработка упражнений, сложных для студентов	2/0	
Консультация по теме: Баскетбол	Содержание	2/0	ОК 08
	Разбор сложных игровых моментов.	2/0	

Консультация по составлению индивидуального комплекса упражнений	Содержание	2/0	
	Индивидуальная, помощь в составлении индивидуального комплекса упражнений	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		12	
Всего: (164ч)		14/150	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584662>

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583722>

3. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565611>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584662>

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583722>

3. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565611>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
---------------------	------------------------------------	---------------

<p>Знает: 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</p> <p>Умеет: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p>	<p>Демонстрируют знание: - правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу Согласно нормам формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом - знают понятие здорового образа жизни - упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики; Демонстрируют умение: - грамотное составление комплекса УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ, - в соответствии с требованиями составлять правила закаливания для себя - выполнять упражнения на расслабление - демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине - согласно нормам, сдавать контрольные нормативы - показывать результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта - проявлять активность на занятиях физической культурой на занятиях и в секциях - с учетом правил, разрабатывать проведение соревнования по игровым видам спорта - составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности - демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта.</p>	<p>Тестирование Результаты выполнения контрольных нормативов Нормативы по легкой атлетике Рефераты Устный зачет Конспект производственной, профилактической и профессионально-прикладной гимнастики Нормативы общей физической подготовки (ОФП) Нормативы по Баскетболу (Б\б) и Волейболу (в\б)</p>
--	---	---