ПРИЛОЖЕНИЕ 2
К ОП СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»
РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА.

СОДЕРЖАНИЕ		
53.	ОП.17 Технологии создания личного сайта	
54.	ОП. 17 Веб-программирование	
55.	ОП. 17 Информационное обеспечение технологических процессов предприятий общественного питания	
56.	ОП.17 Технологические тренды поставки блюд на заказ	
57.	ОП.18 Персональная эффективность. Тайм-менеджмент	
58.	ОП.18 Самоменеджмент	
59.	ОП.18 Маркетинг	
60.	ОП.18 Устойчивое развитие	
61.	ОП 19. История развития предпринимательства Тюменской области	
62.	ОП.19 Франчайзинг в предпринимательстве	
63.	ОП.19 Организация и бизнес -планирование собственного дела	
64.	ОП.19 Социальное предпринимательство	
65.	ОП.19 Организация предпринимательской деятельности	
66.	ОП.19 Бюджетная грамотность	
67.	ОП.20 Гигиена и экология человека	
68.	ОП.20 География человеческих перспектив	
69.	ОП.20 История Тюменского края	
70	ОП.20 Английский язык в сфере информационных технологий	
71.	ОП.20 Английский язык в программировании	
72.	ОП.21 Этика делового общения	
73.	ОП.21 Психология межличностного общения	
74.	ОП.21 Культура профессионального общения	
75.	ОП.21 Эффективное поведение в конфликте	
76.	ОП.21 Технологии личной и профессиональной успешности	
77.	ОП.21 Психология и умения управлять своими эмоциями	
78.	ОП.21 Культура делового общения	
79.	ОП.21 Инструменты бережливого мышления	
80.	ОП.22 Технологическое проектирование	
81.	ОП.22 Проектное мышление	
82.	ОП.22 Основы проектно-исследовательской деятельности	
83.	ОП.22 Лидерство, командная работа, переговоры	
84.	ОП.22 Основы социального проектирования	
85.	ОП.22 Проектная деятельность	
86.	ОП.22 Индивидуальное проектирование	
87.	ОП.23 Среда обитания человека	
88.	ОП.23 Основы ландшафтного дизайна	
89.	ОП.23 Аэроэкосистемы	
90.	ОП.23 Основы флористического дизайна	

Приложение 2.53
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.17 ТЕХНОЛОГИИ СОЗДАНИЯ ЛИЧНОГО САЙТА

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины
2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.17 Технологии создания личного сайта

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.17 Технологии создания личного сайта, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков создания и ведения личного сайта (сайта-портфолио) для презентации профессиональных достижений, авторских рецептов, разработанных блюд (в том числе авторских, брендовых, региональных), а также для привлечения потенциальных заказчиков и работодателей.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ставить цели создания личного сайта; выбирать оптимальную структуру и дизайн в зависимости от профессиональных задач; оценивать эффективность сайта	основные типы сайтов (визитка, портфолио, блог); критерии выбора конструктора; этапы создания сайта	анализ целевой аудитории сайта; обоснование выбора платформы (Tilda, Nethouse, uKit)
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	использовать информационные технологии для поиска и обработки визуального контента; работать с онлайн-конструкторами; применять инструменты для SEO и аналитики	возможности конструкторов сайтов (Tilda, Nethouse, uKit); форматы изображений и видео; базовые принципы поисковой оптимизации	наполнение сайта контентом; настройка мета-тегов; подключение счётчиков посещаемости
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать совместную работу над сайтом с коллегами (фотографы, копирайтеры); размещать информацию о профессиональной деятельности и услугах	правила командной работы над цифровыми проектами; способы публикации контента; основы деловой переписки	интеграция сайта с профессиональными сообществами; получение обратной связи от посетителей

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	размещать на сайте разработанные авторские рецепты хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; представлять пошаговые инструкции и визуальные материалы	методы визуальной презентации кондитерских изделий; требования к качеству фото и видео для сайта; способы категоризации рецептов	создание фотогалереи тортов и пирожных; публикация видео-рецепта с этапами приготовления
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	размещать на сайте разработанные авторские рецепты горячих блюд, в том числе региональные и брендовые; иллюстрировать их фотографиями и технологическими картами	правила оформления рецептов и технологических карт для публикации в интернете; структуру описания блюда (ингредиенты, способ приготовления, подача)	создание карточки авторского горячего блюда на сайте; адаптация рецепта под формат статьи

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.17 Технологии создания личного сайта	Темы 1.1, 1.2, 1.3; Темы 2.1, 2.2, 2.3; Тема 3.1	Знания: структура и типы сайтов; принципы юзабилити и дизайна; работа с конструкторами Tilda, Nethouse, uKit; форматы контента; SEO для начинающих; способы публикации рецептов и технологических карт. Умения: регистрировать домен, выбирать шаблон, наполнять страницы текстом и изображениями, настраивать навигацию, размещать авторские рецепты горячих и кондитерских блюд, подключать формы обратной связи. Навыки: создания полноценного личного сайта-портфолио (не менее 4 страниц) с авторским контентом; публикации рецептов и фотографий блюд; базовой оптимизации для поисковых систем.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	22
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Основы создания личного сайта			
Тема 1.1. Планирование сайта-портфолио	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Назначение личного сайта для повара-кондитера. Типы сайтов (визитка, портфолио, блог). Анализ целевой аудитории (работодатели, заказчики, коллеги). Структура сайта: главная, портфолио, рецепты, контакты, отзывы.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Практическая работа № 1 – Создание карты сайта (схема страниц и связей) для вымышленного повара-кондитера. Определение перечня рубрик и содержания.	2	
Тема 1.2. Выбор платформы и домена	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Обзор российских конструкторов сайтов: Tilda, Nethouse, uKit, ru.Squarespace (аналоги). Сравнение функционала (бесплатные/платные тарифы, возможности настройки). Выбор доменного имени (бесплатный поддомен или собственный домен). Хостинг.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Практическая работа № 2 – Регистрация в конструкторе Tilda или Nethouse (учебный тариф). Выбор шаблона для сайта-портфолио (кулинарная тематика).	2	
Тема 1.3. Наполнение контентом	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Требования к текстам (описание блюд, рецепты, биография). Правила подготовки фото для сайта (разрешение, стиль, кадрирование). Загрузка изображений в конструктор. Работа с видео (встраивание с VK Видео, Rutube).	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Практическая работа № 3 – Подготовка фото 3-х готовых блюд (можно из учебной практики). Загрузка изображений на сайт. Написание текста для страницы «О себе».	2	
	Практическая работа № 4 – Создание главной страницы сайта: приветствие, основной баннер, краткая информация. Настройка меню.	2	
Раздел 2. Публикация авторских рецептов и портфолио			

Тема 2.1. Размещение рецептов горячих блюд (ПК 2.8)	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Структура карточки рецепта: название, категория, время приготовления, ингредиенты, пошаговые инструкции, фото готового блюда. Примеры оформления. Варианты размещения технологических карт (в виде таблицы, отдельного файла).	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Практическая работа № 5 – Создание страницы с рецептом авторского горячего блюда (например, «Утка по-домашнему»). Вставка таблицы ингредиентов, пошагового текста, фотографий этапов.	2	
	Практическая работа № 6 – Дублирование структуры для второго рецепта горячего блюда (регионального или брендового). Настройка внутренних ссылок между страницами.	2	
Тема 2.2. Размещение рецептов кондитерских изделий (ПК 5.6)	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Особенности презентации кондитерских изделий (акцент на внешний вид, декор). Рекомендации по съёмке тортов, пирожных. Создание видео-рецепта (короткие клипы до 1 минуты) для встраивания на сайт.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Практическая работа № 7 – Создание страницы с рецептом авторского торта или пирожного (ингредиенты, техника приготовления, фото). Вставка видео-рецепта (заранее снятого на смартфон).	2	
	Практическая работа № 8 – Добавление галереи готовых кондитерских работ (не менее 5 фотографий) с подписями и возможностью увеличения.	2	
Тема 2.3. Портфолио и обратная связь	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Страница портфолио – демонстрация лучших блюд с кратким описанием. Формы обратной связи (форма заявки, электронная почта, контактные данные). Интеграция с картами (Yandex.Карты). Политика обработки персональных данных.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Практическая работа № 9 – Создание страницы «Мои работы» с сеткой изображений и кратким описанием каждого блюда.	2	
Раздел 3. Мини-проект		4/2	
Тема 3.1. Защита личного сайта	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Требования к финальному проекту: наличие не менее 4 страниц, не менее 3 авторских рецептов (из них минимум 1 горячее блюдо и 1 кондитерское изделие), фотогалерея, форма обратной связи. Критерии оценки. Подготовка устной презентации (рассказ о создании сайта).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.8,
	Практическая работа № 10 – Доработка сайта по замечаниям. Подготовка презентации (2-	2	

	3 слайда: скриншоты сайта, описание структуры, демонстрация авторских рецептов).		ПК 5.6
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		2	
Всего		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютеры по количеству обучающихся;

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Антонов, Д. В. Создание сайтов в Tilda: от идеи до публикации : учебное пособие для СПО / Д. В. Антонов. – Москва : КноРус, 2026. – 180 с. – ISBN 978-5-406-13123-3.
2. Сергеев, И. П. Веб-дизайн и создание сайтов для начинающих : практикум / И. П. Сергеев. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 210 с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Масленников, Р. А. Личный сайт как инструмент бренда специалиста общественного питания / Р. А. Масленников. – СПб. : Профессия, 2025. – 120 с.
2. Официальная документация Tilda : раздел «Обучение» – https://tilda.cc/ru/education/

3.2.3 Электронные ресурсы:

1. Tilda Publishing – https://tilda.cc (бесплатный тариф)
2. Nethouse – https://nethouse.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
структуру личного сайта; возможности конструкторов; требования к контенту; способы публикации рецептов	называет этапы создания сайта; перечисляет популярные конструкторы; описывает структуру карточки блюда	устный опрос; тестирование; терминологический диктант
Знает:		
создавать сайт в конструкторе; размещать авторские рецепты горячих и кондитерских блюд; настраивать формы обратной связи	регистрирует домен; наполняет страницы контентом; публикует рецепты с фото и видео	практические работы №1–10; текущий контроль на занятиях
Владеет:		
навыками создания и ведения личного сайта-портфолио; презентации профессиональных достижений	самостоятельно разрабатывает сайт (не менее 4 страниц, 3 авторских рецепта); защищает его перед комиссией	защита мини-проекта (практическая работа №11)

Приложение 2.54
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.17 ВЕБ-ПРОГРАММИРОВАНИЕ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины
2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.17 Веб-программирование

1.2 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.17 Веб-программирование, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся базовых знаний и практических навыков в области веб-программирования (HTML, CSS, основы JavaScript), необходимых для создания статических и интерактивных веб-страниц, разработки цифровых меню, карточек блюд и простых веб-приложений для демонстрации профессиональных достижений и обучения персонала.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ставить цели создания личного сайта; выбирать оптимальную структуру и дизайн в зависимости от профессиональных задач; оценивать эффективность сайта	основные типы сайтов (визитка, портфолио, блог); критерии выбора конструктора; этапы создания сайта	анализ целевой аудитории сайта; обоснование выбора платформы (Tilda, Nethouse, uKit)
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	использовать информационные технологии для поиска и обработки визуального контента; работать с онлайн-конструкторами; применять инструменты для SEO и аналитики	возможности конструкторов сайтов (Tilda, Nethouse, uKit); форматы изображений и видео; базовые принципы поисковой оптимизации	наполнение сайта контентом; настройка мета-тегов; подключение счётчиков посещаемости
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать совместную работу над сайтом с коллегами (фотографы, копирайтеры); размещать информацию о профессиональной деятельности и услугах	правила командной работы над цифровыми проектами; способы публикации контента; основы деловой переписки	интеграция сайта с профессиональными сообществами; получение обратной связи от посетителей

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разрабатывать ассортимент и различные виды меню в виде интерактивных веб-страниц с учётом категорий потребителей (диетическое, детское, постное)	возможности веб-технологий для структурирования меню; методы группировки блюд; способы фильтрации и поиска	создание веб-страницы меню с категориями; реализация переключателя категорий на JavaScript
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	создавать веб-страницы для инструктирования и обучения подчинённых (электронные инструкции, чек-листы, визуальные алгоритмы)	принципы оформления технических текстов в вебе; форматы представления пошаговых инструкций; способы встраивания видео и схем	разработка веб-страницы с инструкцией по технике безопасности; добавление интерактивных элементов (проверка усвоения)

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.17 Веб-программирование	Темы 1.1, 1.2, 1.3; Темы 2.1, 2.2, 2.3; Тема 3.1	Знания: структура HTML-документа; основные теги для текста, списков, таблиц, изображений, ссылок; каскадные таблицы стилей (селекторы, свойства); основы JavaScript (переменные, события, DOM); принципы адаптивного дизайна; публикация сайта на GitHub Pages. Умения: создавать валидные HTML-страницы; применять CSS для оформления; писать простые скрипты для интерактива (смена изображений, подсчёт калорий, переключение меню); размещать готовый сайт в интернете. Навыки: разработки многостраничного сайта-меню или сайта-инструкции; отладки кода; использования инструментов разработчика; публикации проекта на бесплатном хостинге.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	22
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам защиты мини-проекта	-	-
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Основы HTML и CSS		14/8	
Тема 1.1. Введение в веб-программирование. Структура HTML-документа	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.5
	Клиент-серверная архитектура. Редакторы кода (VS Code, Notepad++). Структура HTML: <!DOCTYPE html>, <html>, <head>, <body>. Теги для заголовков, абзацев, списков (<h1>-<h6>, <p>, , ,). Комментарии.	2	
	В том практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.5
	Практическая работа № 1 – Создание первой веб-страницы «Визитка повара» (ФИО, профессия, контакты). Использование заголовков и списков.	2	
Тема 1.2. Изображения, ссылки, таблицы. Основы CSS	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.5
	Добавление изображений (<img>), атрибуты src, alt, width, height. Гиперссылки (<a>), атрибут href. Создание таблиц (<table>, <tr>, <td>, <th>). Введение в CSS: способы подключения (inline, internal, external), селекторы тега, класса, id, основные свойства (color, background, font-size, border, margin, padding)	2	
	В том практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.5
	Практическая работа № 2 – Создание страницы с фотогалереей блюд (3-4 фото). Добавление таблицы с ингредиентами для одного блюда. Применение CSS для фона, шрифта, отступов.	4	
Тема 1.3. Формы и основы адаптивного дизайна	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.5
	Создание форм: <form>, <input>, <textarea>, <button>. Атрибуты type (text, email, submit). Flexbox: основные свойства (display: flex, justify-content, flex-wrap). Медиазапросы для адаптивности.	2	
	В том практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.5
	Практическая работа № 3 – Добавление на сайт формы обратной связи (имя, email, сообщение). Применение Flexbox для расположения карточек блюд в ряд.	2	
Раздел 2. Интерактивность и разработка веб-меню		16/10	

Тема 2.1. Основы JavaScript для взаимодействия с пользователем	Содержание учебного материала		
	Подключение JavaScript. Переменные, типы данных (строки, числа). Функции (function, alert, prompt). События (onclick, onmouseover). Получение элементов по id (document.getElementById). Изменение содержимого.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.5
	В том практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.5
	Практическая работа № 4 – Добавление на страницу кнопки «Показать секретный ингредиент» (при клике появляется всплывающее окно).	2	
Тема 2.2. Разработка цифрового меню с переключением категорий (ПК 6.1)	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.5
	Создание структуры меню: три категории (супы, горячее, десерты). Скрытие/показ блоков с помощью CSS и JavaScript (display: none/block). Использование массивов для хранения данных о блюдах. Генерация карточек динамически.	2	
	В том практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.5
	Практическая работа № 5 – Создание веб-страницы с меню, где при нажатии на кнопку категории показываются только соответствующие блюда.	2	
	Практическая работа № 6 – Добавление фильтрации по типу питания (обычное, диетическое, вегетарианское) с использованием JavaScript. Обновление отображаемых карточек.	2	
Тема 2.3. Создание веб-инструкции для персонала (ПК 6.5)	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.5
	Структурирование пошаговой инструкции (разделы, подсветка шагов). Использование аккордеона (detail/summary) или сворачиваемых блоков на JavaScript. Добавление чек-листа (чекбоксы с сохранением состояния через localStorage). Встраивание видео (Rutube).	2	
	В том практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.5
	Практическая работа № 7 – Создание веб-страницы «Инструкция по приготовлению нового блюда» с пошаговыми сворачиваемыми блоками и встроенным видео.	2	
Раздел 3. Мини-проект		6/4	
Тема 3.1. Публикация и защита веб-сайта	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.5
	Регистрация на GitHub Pages. Загрузка файлов. Получение ссылки. Требования к финальному проекту: сайт должен содержать главную страницу с галереей или меню (с интерактивом) и страницу-инструкцию (или объединённое решение).	2	
	В том практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.5
	Практическая работа № 8 – Доработка сайта: объединение элементов (меню с фильтрацией + чек-лист инструкции). Публикация на GitHub Pages. Подготовка презентации (2-3 слайда).	4	

Промежуточная аттестация по результатам защиты мини-проекта	2	
Всего	36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютеры по количеству обучающихся;

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Кузнецов, М. В. HTML и CSS для начинающих: создание современного сайта : учебное пособие для СПО / М. В. Кузнецов. – Москва : КноРус, 2026. – 280 с. – ISBN 978-5-406-12112-2. – URL: https://book.ru/book/960111 (дата обращения: 15.05.2026). – Режим доступа: по подписке.

2. Фролов, А. Б. JavaScript в веб-разработке: интерактивность без сложностей : практикум для СПО / А. Б. Фролов, И. А. Кузнецова. – 2-е изд., стер. – Саратов : Профобразование, 2025. – 210 с. – ISBN 978-5-4488-1879-0. – Текст : электронный // ЭБС IPR SMART. – URL: https://iprbookshop.ru/ (дата обращения: 15.05.2026). – Режим доступа: по подписке.

3. Соколова, Е. П. Создание сайтов для кулинарных блогов: HTML, CSS, JavaScript : учебное пособие / Е. П. Соколова. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 190 с. – ISBN 978-5-16-017897-4. – Текст : электронный.

4. Андреев, Д. А. Основы веб-программирования: от прототипа до хостинга / Д. А. Андреев. – Санкт-Петербург : БХВ-Петербург, 2026. – 336 с. – ISBN 978-5-9775-7012-9.

5. Терехов, С. В. Frontend для профессионалов общественного питания: адаптивный дизайн и API / С. В. Терехов. – Екатеринбург : Издательство УрФУ, 2025. – 156 с. – ISBN 978-5-7996-3687-4.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Морозов, И. В. JavaScript: коллекция рецептов для веб-разработчика / И. В. Морозов. – Москва : Лаборатория знаний, 2025. – 240 с.

3.2.3 Электронные ресурсы:

1. Документация MDN Web Docs https://developer.mozilla.org/ru/

2. Онлайн-тренажёр HTML/CSS https://htmlacademy.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
синтаксис HTML, свойства CSS, основы JavaScript, способы публикации сайта	правильно называет теги; описывает селекторы; воспроизводит синтаксис функций; перечисляет этапы публикации	устный опрос; тестирование; терминологический диктант
Знает:		
создавать веб-страницы с использованием таблиц, форм, стилей; добавлять интерактивность (переключение категорий, формы, чек-листы); публиковать сайт	пишет валидный HTML-код; применяет CSS для оформления; создаёт JavaScript-обработчик событий; загружает файлы на GitHub Pages	практические работы №1–8; решение задач на написание кода
Владеет:		
синтаксис HTML, свойства CSS, основы JavaScript, способы публикации сайта	правильно называет теги; описывает селекторы; воспроизводит синтаксис функций; перечисляет этапы публикации	устный опрос; тестирование; терминологический диктант

Приложение 2.55
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.17 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины
2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.17 Информационное обеспечение технологических процессов предприятий общественного питания

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.17 Информационное обеспечение технологических процессов предприятий общественного питания, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся знаний и практических навыков в области информационного обеспечения технологических процессов на предприятиях общественного питания, включая работу с базами данных (технологические карты, нормативы, рецептуры), использование автоматизированных систем для управления производством (1С:Общепит, iiko, Poster, Traktir) и подготовки отчётности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	использовать информационные технологии для поиска и обработки визуального контента; работать с онлайн-конструкторами; применять инструменты для SEO и аналитики	возможности конструкторов сайтов (Tilda, Nethouse, uKit); форматы изображений и видео; базовые принципы поисковой оптимизации	наполнение сайта контентом; настройка мета-тегов; подключение счётчиков посещаемости
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать совместную работу над сайтом с коллегами (фотографы, копирайтеры); размещать информацию о профессиональной деятельности и услугах	правила командной работы над цифровыми проектами; способы публикации контента; основы деловой переписки	интеграция сайта с профессиональными сообществами; получение обратной связи от посетителей
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом	осуществлять разработку ассортимента кулинарной продукции, различных видов меню с использованием информационных систем (базы рецептур,	структуру электронных сборников рецептур; методы поиска и адаптации рецептов в цифровой среде; форматы представления меню	создание базы рецептур в Excel или учебной АСУ; формирование меню с учётом категорий потребителей

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	конструкторы меню)		
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчинённого персонала с помощью информационных систем (мониторинг выполнения сменных заданий, учёт выработки, контроль брака)	функционал модулей контроля персонала в АСУ; виды отчётов о деятельности (процент выполнения, отклонения, дефектура)	формирование отчёта о работе горячего цеха; анализ отклонений от плана; контроль соблюдения технологических карт

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.17 Информационное обеспечение технологических процессов	Темы 1.1, 1.2, 1.3; Темы 2.1, 2.2, 2.3; Тема 3.1	Знания: виды информационных систем (справочные, расчётные, управленческие); базы данных рецептур (Единая система нормативов), электронные технологические карты; работа в Excel для калькуляции; специализированное ПО (1С, iiko, Poster). Умения: создавать базу рецептур (структура, ввод данных, поиск); формировать меню на основе информации о потребностях (диетическое, детское); контролировать соблюдение технологического процесса через электронные чек-листы; генерировать отчёты о выполнении заданий. Навыки: работы в учебной версии АСУ; заполнения электронных технологических карт; расчёта себестоимости; формирования отчётов.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	22
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам защиты мини-проекта	-	-
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Основы информационного обеспечения технологических процессов		16/10	
Тема 1.1 Информационные системы в общественном питании	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Классификация: справочно-правовые системы (КонсультантПлюс, Гарант), отраслевые сборники рецептур, базы данных технологических карт, автоматизированные системы управления (1С:Общепит, iiko, Poster, R-Keeper, Трактиръ).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическая работа № 1 Сравнительный анализ возможностей двух систем (1С:Общепит и iiko) по модулям: справочники, калькуляция, отчёты. Заполнение таблицы.	2	
Тема 1.2 Работа с базами данных технологической документации	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Структура базы данных: таблицы (сырьё, рецептуры, нормы закладки, отходы). Поиск рецептур по электронным сборникам. Импорт данных из Excel.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическая работа № 2 Создание в Excel базы данных из 5 рецептур (блюда холодного, горячего, кондитерского цеха) со столбцами: наименование, вес брутто, вес нетто, отходы.	2	
	Практическая работа № 3 Импорт таблицы Excel в учебную АСУ (например, Poster Demo). Поиск блюда по ключевым словам.	2	
Тема 1.3 Электронные технологические карты и калькуляция	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Структура техкарты (наименование, сырьё, технология, показатели качества). Калькуляция себестоимости и цены. Автоматический пересчёт при изменении цен поставщиков.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическая работа № 4 Создание электронной технологической карты (в Word или Google Docs) для одного авторского блюда с фотографиями этапов.	2	
	Практическая работа № 5 Расчёт себестоимости блюда в Excel с использованием формул. Расчёт наценки и продажной цены.	2	
Раздел 2. Информационное обеспечение управления производством и контроля		14/8	

Тема 2.1 Разработка ассортимента и меню с помощью ИТ (ПК 6.1)	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Использование баз рецептур для формирования различных видов меню (свободный выбор, бизнес-ланч, банкетное). Учёт категорий потребителей (вегетарианское, диетическое, детское).	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическая работа № 6 Формирование в учебной АСУ базы рецептур (3 блюда). Настройка фильтров по типу блюда и категории потребителя.	2	
	Практическая работа № 7 Создание электронного меню на день (завтрак, обед, ужин) с использованием конструктора меню в АСУ. Экспорт в PDF.	2	
Тема 2.2 Контроль технологического процесса через ИТ (ПК 6.4)	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Электронные чек-листы контроля качества (бракеражный журнал, контроль температуры, сроков годности). Отслеживание выполнения заданий.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическая работа № 8 Заполнение электронного бракеражного журнала (в Excel или в учебной системе) – 5 позиций блюд.	1	
	Практическая работа № 9 Настройка отчёта о выполнении сменного задания (факт vs план) для горячего цеха. Анализ отклонений.	1	
Тема 2.3 Анализ и отчётность в АСУ	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Виды отчётов: движение товаров, себестоимость, загрузка цехов, выработка персонала. Визуализация данных (диаграммы).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическая работа № 10 Формирование отчёта о движении продуктов (приход, расход, остатки) за неделю в учебной АСУ.	2	
Раздел 3. Мини-проект		4/2	
Тема 3.1 Защита мини-проекта «База технологической документации малого предприятия»	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Требования к проекту: разработать в Excel или в учебной АСУ базу данных не менее 5 рецептур, включая технологические карты и калькуляцию. Сформировать меню на 1 день и отчёт о контроле (бракеражный журнал). Подготовить презентацию (3–5 слайдов).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическая работа № 11 Выполнение мини-проекта (представление базы данных, демонстрация расчётов и форм контроля).	2	
Промежуточная аттестация по результатам защиты мини-проекта		2	
Всего		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютеры по количеству обучающихся;

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Кузнецов, М. В. HTML и CSS для начинающих: создание современного сайта : учебное пособие для СПО / М. В. Кузнецов. – Москва : КноРус, 2026. – 280 с. – ISBN 978-5-406-12112-2. – URL: https://book.ru/book/960111 (дата обращения: 15.05.2026). – Режим доступа: по подписке.

2. Фролов, А. Б. JavaScript в веб-разработке: интерактивность без сложностей : практикум для СПО / А. Б. Фролов, И. А. Кузнецова. – 2-е изд., стер. – Саратов : Профобразование, 2025. – 210 с. – ISBN 978-5-4488-1879-0. – Текст : электронный // ЭБС IPR SMART. – URL: https://iprbookshop.ru/ (дата обращения: 15.05.2026). – Режим доступа: по подписке.

3. Соколова, Е. П. Создание сайтов для кулинарных блогов: HTML, CSS, JavaScript : учебное пособие / Е. П. Соколова. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 190 с. – ISBN 978-5-16-017897-4. – Текст : электронный.

4. Андреев, Д. А. Основы веб-программирования: от прототипа до хостинга / Д. А. Андреев. – Санкт-Петербург : БХВ-Петербург, 2026. – 336 с. – ISBN 978-5-9775-7012-9.

5. Терехов, С. В. Frontend для профессионалов общественного питания: адаптивный дизайн и API / С. В. Терехов. – Екатеринбург : Издательство УрФУ, 2025. – 156 с. – ISBN 978-5-7996-3687-4.

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Морозов, И. В. JavaScript: коллекция рецептов для веб-разработчика / И. В. Морозов. – Москва : Лаборатория знаний, 2025. – 240 с.

3.2.3 Электронные ресурсы:

1. Документация MDN Web Docs https://developer.mozilla.org/ru/

2. Онлайн-тренажёр HTML/CSS https://htmlacademy.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
классификацию информационных систем, структуру баз данных рецептур, методы калькуляции, виды отчётов	перечисляет ПО, описывает этапы создания техкарты, называет виды отчётов	устный опрос, тестирование
Знает:		
создавать базу рецептур в Excel/АСУ, формировать меню, контролировать процесс через электронные чек-листы, формировать отчёты	выполняет практические работы №1–11 без ошибок	проверка практических работ, кейсы
Владеет:		
навыками работы в учебной АСУ, разработки технологической документации, анализа отклонений	самостоятельно создаёт базу рецептур, защищает мини-проект	защита мини-проекта (практическая работа №12)

Приложение 2.56
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.17 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕНДЫ ПОСТАВКИ БЛЮД НА ЗАКАЗ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины
2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.17 Технологические тренды поставки блюд на заказ

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.17 Технологические тренды поставки блюд на заказ, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся знаний и практических навыков по организации технологического процесса приготовления и поставки блюд на заказ с использованием современных трендов (адаптация рецептур для доставки, выбор упаковки, соблюдение сроков и температур, взаимодействие с цифровыми платформами), а также способности разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих и кондитерских изделий под формат доставки.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	использовать информационные технологии для поиска и обработки визуального контента; работать с онлайн-конструкторами; применять инструменты для SEO и аналитики	возможности конструкторов сайтов (Tilda, Nethouse, uKit); форматы изображений и видео; базовые принципы поисковой оптимизации	наполнение сайта контентом; настройка мета-тегов; подключение счётчиков посещаемости
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать совместную работу над сайтом с коллегами (фотографы, копирайтеры); размещать информацию о профессиональной деятельности и услугах	правила командной работы над цифровыми проектами; способы публикации контента; основы деловой переписки	интеграция сайта с профессиональными сообществами; получение обратной связи от посетителей
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,	разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих блюд для доставки (изменение консистенции, соусов, способа термообработки) с учётом сохранения	методы и ингредиенты, повышающие термоустойчивость блюд; способы упаковки для горячей продукции (термосумки, фольгированные	модификация рецепта горячего блюда (например, бургер, паста) под доставку; расчёт времени доставки без потери

брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	вкуса и текстуры при транспортировке	контейнеры)	качества
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных и кондитерских изделий для доставки (сохранение формы, влажности, свежести)	особенности хранения и транспортировки кондитерских изделий (торты, пирожные, эклеры); виды кондитерской упаковки	создание технологической карты пирожного в индивидуальной упаковке; выбор упаковки для торта на заказ

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.17 Технологические тренды поставки блюд на заказ	Темы 1.1, 1.2, 1.3; Темы 2.1, 2.2, 2.3; Тема 3.1	Знания: современные модели доставки (классическая, дарк-китчен, виртуальный ресторан); требования к упаковке и маркировке; нормы времени приготовления и доставки; особенности рецептур для take away и delivery. Умения: адаптировать рецепты горячих и кондитерских блюд под доставку; выбирать упаковку в зависимости от типа блюда; работать в интерфейсе агрегатора; организовывать производственный процесс в пиковые часы. Навыки: создания карточек блюд для платформ доставки; проведения тестовых доставок (учебная симуляция); оценки качества блюда после транспортировки.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	22
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам защиты мини-проекта	-	-
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Тренды и технологии доставки готовых блюд		14/8	
Тема 1.1 Эволюция доставки: от традиционной до дарк-китчен	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Классическая доставка (собственная курьерская служба), агрегаторы (Яндекс.Еда, Delivery Club), дарк-китчены (виртуальные рестораны), облачные кухни. Особенности каждой модели.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Практическая работа № 1 Сравнение трех моделей доставки по критериям: скорость, качество блюд, затраты. Заполнение таблицы.	2	
Тема 1.2 Упаковка и сохранность блюд при транспортировке	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Виды упаковки (пластик, картон, биоразлагаемая, термосумки). Требования к контейнерам для горячих, холодных и кондитерских изделий. Маркировка (состав, срок годности, условия хранения).	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Практическая работа № 2 Подбор оптимальной упаковки для 5 типов блюд (суп, салат, бургер, пицца, торт). Обоснование выбора.	2	
	Практическая работа № 3 Тест-драйв упаковки: учебное моделирование транспортировки (встряхивание, перепад температур) – оценка сохранности продукта.	2	
Тема 1.3 Цифровые инструменты для приёма заказов	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Обзор платформ (Яндекс.Еда, Delivery Club, iiko Delivery, Poster Delivery). Интеграция с POS-системой. Приём онлайн-заказа: от клика до отправки на кухню.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Практическая работа № 4 Регистрация учебного заведения в демо-режиме агрегатора. Создание карточек 3 блюд. Получение тестового заказа.	2	
Раздел 2. Адаптация рецептур для доставки и производственное планирование		16/10	
Тема 2.1 Адаптация горячих блюд для	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Технологические приёмы: уменьшение жидкости, отдельная упаковка соусов, выбор	2	

доставки (ПК 2.8)	термостойких ингредиентов. Влияние времени на текстуру (не дать им размякнуть или засохнуть).		
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Практическая работа № 5 Модификация рецепта горячего блюда (например, паста с соусом) под доставку. Разработка технологической карты доставки-версии.	2	
	Практическая работа № 6 Расчёт предельного времени доставки для блюда (с учётом сохранения температуры и внешнего вида).	2	
Тема 2.2 Адаптация кондитерских изделий для доставки (ПК 5.6)	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Особенности: стабилизация крема, защита от деформации (упаковочные вставки), сохранение хруста. Упаковка для тортов, капкейков, пирожных.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Практическая работа № 7 Создание технологической карты для доставки набора капкейков с индивидуальной упаковкой.	2	
	Практическая работа № 8 Выбор и обоснование упаковочного решения для торта на заказ с доставкой на 10 км.	2	
Тема 2.3 Производственное планирование пиковых загрузок	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Оптимизация процессов: предзаготовка, зоны компаундинга, маршрутизация заказов, работа с курьерами. Снижение времени «от приготовления до передачи».	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Практическая работа № 9 Разработка сменного графика для кухни (2 повара + 1 упаковщик) на час пик (20 заказов).	2	
Раздел 3. Мини-проект		4/2	
Тема 3.1 Защита мини-проекта «Блюдо 2.0: адаптация под доставку»	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Требования: выбрать одно горячее блюдо и одно кондитерское изделие, разработать адаптированную рецептуру, подобрать упаковку, рассчитать себестоимость и цену. Создать карточку для агрегатора. Подготовить презентацию.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 5.6
	Практическая работа № 10 Выполнение мини-проекта (демонстрация рецептур, упаковки, карточек заказа).	2	
Промежуточная аттестация по результатам защиты мини-проекта		2	
Всего		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютеры по количеству обучающихся;

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Петров, Д. С. Технология доставки готовых блюд: тренды и стандарты : учебное пособие для СПО / Д. С. Петров. – Москва : КноРус, 2026. – 210 с. – ISBN 978-5-406-13178-3. – URL: https://book.ru/book/960178

2. Сидорова, Е. А. Организация производства и доставки на предприятиях питания : учебник / Е. А. Сидорова, И. Н. Литвинова. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 260 с. – ISBN 978-5-16-016789-3.

3. Морозова, О. В. Кондитерские изделия на заказ: рецептуры и упаковка для доставки : практикум / О. В. Морозова. – Саратов : Профобразование, 2025. – 144 с. – ISBN 978-5-4488-2124-0.

4. Дубровин, В. А. Логистика и трейд-маркетинг в ресторанном бизнесе / В. А. Дубровин. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2025. – 180 с. – ISBN 978-5-4377-0156-0.

5. Константинов, Р. Ю. Цифровые платформы доставки еды: работа с агрегаторами : учебное пособие / Р. Ю. Константинов. – Москва : Дело, 2026. – 152 с. – ISBN 978-5-7749-1623-6.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Методические рекомендации МР 2.3.0371-25 «Рекомендации по изготовлению и реализации готовой еды» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 01.04.2025). — Текст : электронный. — URL: https://www.profiz.ru/sec/blog/post_18070/

3.2.4 Электронные ресурсы:

1. Портал «Ресторанный бизнес и доставка» – www.restoranoff.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
основные модели доставки, требования к упаковке, методы адаптации рецептур горячих и кондитерских блюд, принципы работы агрегаторов	перечисляет тренды, описывает виды упаковки, воспроизводит технологические приёмы адаптации	устный опрос, тестирование, терминологический диктант
Знает:		
модифицировать рецептуры, подбирать упаковку, рассчитывать время доставки, регистрировать заведение в агрегаторе	выполняет практические работы №1–10, создаёт карточки блюд	проверка практических работ, решение кейсов, деловая игра
Владеет:		
навыками разработки адаптированных рецептур для доставки, работы с платформами, организации пиковых процессов	самостоятельно разрабатывает и защищает мини-проект (адаптация двух блюд, упаковка, карточка)	защита мини-проекта (практическая работа №11)

Приложение 2.57
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.18 ПЕРСОНАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ. ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины
2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.18 Персональная эффективность. Тайм-менеджмент

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.18 Персональная эффективность. Тайм-менеджмент, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области управления временем (тайм-менеджмента) и повышения персональной эффективности, необходимых для успешной профессиональной деятельности повара-кондитера, включая планирование рабочего дня, расстановку приоритетов, предотвращение выгорания, организацию работы команды и обучение персонала эффективным методам труда.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	использовать информационные технологии для поиска и обработки визуального контента; работать с онлайн-конструкторами; применять инструменты для SEO и аналитики	возможности конструкторов сайтов (Tilda, Nethouse, uKit); форматы изображений и видео; базовые принципы поисковой оптимизации	наполнение сайта контентом; настройка мета-тегов; подключение счётчиков посещаемости
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать совместную работу над сайтом с коллегами (фотографы, копирайтеры); размещать информацию о профессиональной деятельности и услугах	правила командной работы над цифровыми проектами; способы публикации контента; основы деловой переписки	интеграция сайта с профессиональными сообществами; получение обратной связи от посетителей
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом	осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчинённого персонала с использованием инструментов тайм-	методы календарного планирования работы цеха; способы равномерной загрузки персонала; нормативы времени на технологические	составление графика выхода на работу на неделю; расчёт времени на приготовление партии блюд; формирование заданий с указанием

взаимодействия с другими подразделениями	менеджмента (графики выхода, сменные задания, хронометраж операций)	операции	сроков
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	осуществлять инструктирование и обучение поваров, кондитеров, пекарей методам эффективной работы, экономии времени, приёмам быстрой и качественной нарезки, сборки блюд	алгоритмы обучения на рабочем месте; способы мотивации персонала на скорость без потери качества; техники быстрого обучения	проведение 5-минутного тренинга по эффективной нарезке; разработка памятки «Как сэкономить время на кухне»

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.18 Персональная эффективность. Тайм-менеджмент	Темы 1.1, 1.2, 1.3; Темы 2.1, 2.2, 2.3; Тема 3.1	Знания: основы тайм-менеджмента, матрица Эйзенхауэра, метод «помидора» (Pomodoro), хронометраж, целеполагание по SMART, способы борьбы с прокрастинацией, цифровые инструменты, методы распределения задач в команде. Умения: проводить хронометраж рабочего времени, выявлять хронофагов, составлять планы на день/неделю/месяц, расставлять приоритеты, делегировать, планировать загрузку персонала, проводить короткие инструктажи по эффективности. Навыки: ведения дневника времени, использования планировщика, организации рабочего места по принципам бережливого производства (5S), обучения коллег простым техникам экономии времени.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам защиты мини-проекта	2	2
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Основы управления личным временем		16/10	
Тема 1.1 Введение в тайм-менеджмент. Анализ временных затрат	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Понятие тайм-менеджмента. Важность для повара-кондитера. Основные ошибки в планировании. Хронометраж и фотография рабочего дня. Выявление «поглотителей» времени (хронофагов) на кухне.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Практическая работа № 1 Проведение хронометража одного часа учебной деятельности (или выполнения домашнего задания). Заполнение таблицы «Событие – время».	2	
	Практическая работа № 2 Анализ типичных хронофагов в работе кухни (поиск инструмента, ожидание загрузки, лишние перемещения). Разработка простых решений.	2	
Тема 1.2 Приоритизация и планирование. Матрица Эйзенхауэра	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Квадраты Кови (важно/срочно). Расстановка приоритетов в задачах повара и заведующего производством. Правило 80/20 (Парето).	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Практическая работа № 3 Составление списка из 10 дел на день и распределение их по матрице Эйзенхауэра. Анализ результатов.	2	
	Практическая работа № 4 Постановка личной профессиональной цели по SMART (конкретная, измеримая, достижимая, релевантная, ограниченная по времени). Разработка плана достижения.	2	
Тема 1.3 Техники концентрации и борьба с прокрастинацией	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Метод Pomodoro. Правило двух минут. Борьба с отвлечениями. Эффект Зейгарник. Управление энергией (циркадные ритмы).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Практическая работа № 5 Применение метода «помидора» к выполнению учебного задания (4 цикла по 25 мин с 5-минутными перерывами). Фиксация продуктивности.	2	
Раздел 2. Тайм-менеджмент в профессиональной деятельности и управлении персоналом		14/8	

Тема 2.1 Планирование работы подчинённых (ПК 6.2)	Содержание учебного материала	6/4	
	Составление графиков выхода на смену. Расчёт загрузки персонала в зависимости от потока гостей. Планирование заготовок. Нормы времени на технологические операции (по сборникам).	2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Практическая работа № 6 Составление графика выхода на работу для холодного цеха на неделю (4 человека, смена 8 часов). Учёт выходных и перекрытий.	2	
	Практическая работа № 7 Расчёт времени на приготовление партии из 50 порций супа (с учётом нарезки, варки, порционирования). Сравнение с нормативом.	2	
Тема 2.2 Инструктирование и обучение персонала эффективной работе (ПК 6.5)	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Методика быстрого обучения на рабочем месте (Job Instruction Training – JIT). Обучение техникам нарезки, сборки, упаковки для сокращения времени. Мотивация скорости и качества.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Практическая работа № 8 Разработка памятки «5 способов ускорить нарезку овощей без потери качества» (с иллюстрациями).	1	
	Практическая работа № 9 Ролевая игра: провести 5-минутный инструктаж для бригады о рациональной организации рабочего места (принцип 5S).	1	
Тема 2.3 Делегирование и контроль исполнения	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Что можно делегировать, а что нельзя. Как ставить задачи подчинённым (принцип SMART для задачи). Контрольные точки. Обратная связь.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Практическая работа № 10 Деловая игра «Заведующий производством распределяет задачи на смену». Отработка формулировок, указание сроков, критериев качества.	2	
Раздел 3. Мини-проект		4/2	
Тема 3.1 Защита мини-проекта «Мой план повышения персональной эффективности»	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Требования к проекту: провести хронометраж своего дня (не менее 3 дней), выявить 2-3 хронофага, предложить решения. Поставить SMART-цель и разработать план её достижения. Создать график (таблицу) или диаграмму Ганта. Подготовить презентацию (3-5 слайдов).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Практическая работа № 11 Выполнение мини-проекта (представление анализа, плана, презентация).	2	
Промежуточная аттестация по результатам защиты мини-проекта		2	
Всего		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютеры по количеству обучающихся;

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

3.3 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Архангельский, Г. А. Тайм-менеджмент для начинающих: как управлять временем и быть продуктивным : учебное пособие для СПО / Г. А. Архангельский. – Москва : КноРус, 2026. – 240 с. – ISBN 978-5-406-13567-9.

2. Лукашенко, М. А. Тайм-менеджмент в профессиональной деятельности : учебник / М. А. Лукашенко. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 280 с. – ISBN 978-5-16-015678-9.

3. Сидорова, Е. П. Управление временем на предприятиях общественного питания : практикум / Е. П. Сидорова. – Саратов : Профобразование, 2025. – 150 с. – ISBN 978-5-4488-2134-9.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Трейси, Б. Н. Как управлять временем: 21 принцип эффективности / Б. Трейси. – М. : Манн, Иванов и Фербер, 2025. – 120 с.

2. Аллен, Д. Как привести дела в порядок: искусство продуктивности без стресса / Д. Аллен. – СПб. : Питер, 2024. – 416 с.

3. Бухгалтерия и тайм-менеджмент на кухне: практические рекомендации / под ред. И. П. Островского. – М. : Ресторанные ведомости, 2025. – 90 с.

3.2.3 Электронные ресурсы:

1. Бесплатный планировщик Trello – https://trello.com
2. Онлайн-сервис Todoist - https://todoist.com

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
основные понятия тайм-менеджмента, матрицу Эйзенхауэра, метод Pomodoro, принципы постановки целей SMART, способы планирования работы персонала	перечисляет техники, описывает алгоритм хронометража, объясняет разницу между важным и срочным	устный опрос, тестирование, терминологический диктант
Знает:		
проводить хронометраж, составлять план дня, расставлять приоритеты, рассчитывать загрузку персонала, составлять графики, проводить короткие инструктажи	заполняет хронометражную карту; правильно распределяет задачи по матрице; создаёт график выхода на работу	практические работы №1–10, решение кейсов, деловая игра
Владеет:		
навыками самоорганизации, планирования собственной деятельности и работы подчинённых, обучения персонала методам экономии времени	самостоятельно разрабатывает и защищает мини-проект (анализ хронометража, план повышения эффективности)	защита мини-проекта (практическая работа №11)

Приложение 2.58
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.18 САМОМЕНДЖМЕНТ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины
2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.18 Самоменджмент

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.18 Самоменджмент, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся системы знаний, умений и навыков в области самоменеджмента (самоуправления), необходимых для эффективной профессиональной деятельности повара-кондитера, включая целеполагание, планирование, самоконтроль, управление временем, развитие личной эффективности и способность обучать персонала методам самоорганизации.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	использовать информационные технологии для поиска и обработки визуального контента; работать с онлайн-конструкторами; применять инструменты для SEO и аналитики	возможности конструкторов сайтов (Tilda, Nethouse, uKit); форматы изображений и видео; базовые принципы поисковой оптимизации	наполнение сайта контентом; настройка мета-тегов; подключение счётчиков посещаемости
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать совместную работу над сайтом с коллегами (фотографы, копирайтеры); размещать информацию о профессиональной деятельности и услугах	правила командной работы над цифровыми проектами; способы публикации контента; основы деловой переписки	интеграция сайта с профессиональными сообществами; получение обратной связи от посетителей
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с	осуществлять текущее планирование собственной деятельности и деятельности подчинённого персонала с использованием методов	методы календарного планирования; способы расстановки приоритетов (матрица Эйзенхауэра); нормативы времени на технологические операции	составление личного рабочего плана; расчёт времени на приготовление блюд; контроль соблюдения сроков

другими подразделениями	самоменеджмента		
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	организовывать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчинённых на основе методов самоконтроля (ведение чек-листов, анализ отклонений)	техники самоконтроля (ведомость достижений, анализ ошибок); способы корректировки деятельности при отклонениях	заполнение листа самоконтроля; проведение самоанализа смены; корректировка планов

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.18 Самоменеджмент	1.1, 1.2, 1.3; 2.1, 2.2, 2.3; 3.1	Знания: основы самоменеджмента, целеполагание (SMART), матрица Эйзенхауэра, методы планирования (дневник, ежедневник, GTD), техники самоконтроля, управление стрессом, методы самомотивации, тайм-менеджмент, делегирование, организация рабочего места (5S). Умения: ставить личные и профессиональные цели, планировать день/неделю/месяц, расставлять приоритеты, использовать цифровые инструменты, контролировать выполнение планов, анализировать причины сбоев, регулировать рабочую нагрузку. Навыки: ведения дневника времени, использования чек-листов, проведения самоанализа, обучения подчинённых основам самоорганизации.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам защиты мини-проекта	2	2
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Основы самоменеджмента		16/10	
Тема 1.1 Введение в самоменеджмент. Целеполагание	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Понятие самоменеджмента, его функции. Значение для повара-кондитера. Жизненные и профессиональные цели. Постановка целей по методу SMART. Дерево целей.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Практическая работа № 1 Формулирование трёх профессиональных целей (на 1, 3, 6 месяцев) по SMART. Заполнение таблицы «Цель – критерии – срок».	2	
	Практическая работа № 2 Построение дерева целей для достижения карьерного роста (от повара до шеф-повара). Декомпозиция главной цели на подцели.	2	
Тема 1.2 Планирование деятельности. Приоритизация	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Виды планирования (долгосрочное, краткосрочное). Инструменты: ежедневник, календарь, приложения. Матрица Эйзенхауэра (важно/срочно). Правило Парето (80/20).	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Практическая работа № 3 Составление плана на неделю для повара-кондитера (с учётом технологических процессов). Распределение задач по матрице Эйзенхауэра.	2	
	Практическая работа № 4 Использование цифрового планировщика (Trello или Яндекс.Календарь). Создание доски задач, установка дедлайнов.	2	
Тема 1.3 Самоконтроль и самомотивация	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Техники самоконтроля (ведение дневника, чек-листы, анализ ошибок). Причины прокрастинации. Методы самомотивации (вознаграждения, визуализация, аффирмации).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Практическая работа № 5 Разработка чек-листа для ежедневного самоконтроля повара (проверка техкарт, санитарного состояния, сроков годности).	2	
Раздел 2. Самоменеджмент в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу		14/8	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 04,

Планирование рабочего времени и задач (ПК 6.2)	Хронометраж операций на кухне. Нормы времени. Составление сменных заданий. График выполнения заготовок.	2	ПК 6.2, ПК 6.5
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Практическая работа № 6 Проведение хронометража приготовления одного блюда (нарезка, термообработка, оформление). Расчёт общего времени на партию.	2	
	Практическая работа № 7 Составление сменного плана для горячего цеха (распределение задач между поварами с указанием времени выполнения).	2	
Тема 2.2 Самоконтроль и анализ деятельности (ПК 6.4)	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Ведение листа самоконтроля (выполнение плана, брак, простои). Анализ отклонений (причины опозданий, перерасхода времени). Корректировка планов.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Практическая работа № 8 Заполнение листа самоконтроля за учебную смену (по заданным параметрам: выполнено/не выполнено, затраты времени, причины сбоев).	2	
Тема 2.3 Организация рабочего места и бережливое производство	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Принцип 5S (сортировка, соблюдение порядка, содержание в чистоте, стандартизация, совершенствование). Эргономика кухни. Экономия движений.	2	
	В том числе практических работ	2/2	
	Практическая работа № 9 Оценка организации учебного рабочего места по принципам 5S. Разработка рекомендаций по улучшению.	2	
Раздел 3. Мини-проект		4/2	
Тема 3.1 Защита мини-проекта «Мой план повышения персональной эффективности»	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	ребования к проекту: провести самоанализ (сильные/слабые стороны в самоорганизации), поставить 2 SMART-цели, разработать план действий на месяц, предложить методы контроля и мотивации, подготовить презентацию (3–5 слайдов).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Практическая работа № 10 Выполнение мини-проекта (представление анализа, плана, презентация).	2	
Промежуточная аттестация по результатам защиты мини-проекта		2	
Всего		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

- компьютеры с доступом в интернет (не менее 15)
- мультимедиапроектор и экран
- раздаточные материалы: бланки хронометража, матрицы Эйзенхауэра, шаблоны SMART-целей, чек-листы
- маркерная доска с магнитами
- секундомеры (или приложения на смартфонах)

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Архангельский, Г. А. Самоменеджмент: как управлять собой и своим временем : учебное пособие для СПО / Г. А. Архангельский. – Москва : КноРус, 2026. – 256 с. – ISBN 978-5-406-13589-1.
2. Лукашенко, М. А. Организация личного труда: практикум по самоменеджменту / М. А. Лукашенко. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 200 с. – ISBN 978-5-16-016543-1.
3. Сидоренко, Е. П. Самоменеджмент для работников общественного питания : учебное пособие / Е. П. Сидоренко. – Саратов : Профобразование, 2025. – 160 с. – ISBN 978-5-4488-2150-9.
4. Трейси, Б. Как управлять собой: 21 принцип личной эффективности / Б. Трейси. – М. : Манн, Иванов и Фербер, 2025. – 120 с.
5. Аллен, Д. Как привести дела в порядок: искусство продуктивности без стресса / Д. Аллен. – СПб. : Питер, 2024. – 416 с.

3.2.2 Дополнительная литература

1. Архангельский, Г. А. Тайм-драйв: Как успевать жить и работать. — М.: Манн, Иванов и Фербер, 2005 и последующие издания. — ISBN 978-5-00195-450-7. — Классическая российская книга по тайм-менеджменту с конкретными методиками и приёмами.
2. Аллен, Д. Как привести дела в порядок: Искусство продуктивности без стресса (Getting Things Done). — М.: Манн, Иванов и Фербер, 2022. — ISBN 978-5-00195-005-9. — Знаменитая методика GTD по организации задач, снижению тревожности и повышению продуктивности.
3. Трейси, Б. Съешьте лягушку! 21 способ научиться успевать. — М.: Альпина Паблишер, 2021. — ISBN 978-5-9614-7805-7. — Короткое и практичное руководство по преодолению прокрастинации и работе с главными задачами.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
основы самоменеджмента, методы целеполагания, планирования, приоритизации, самоконтроля, организации рабочего места	перечисляет этапы постановки цели, описывает матрицу Эйзенхауэра, объясняет принцип 5S	устный опрос, тестирование
Знает:		
ставить цели, составлять планы, вести хронометраж, использовать чек-листы, анализировать причины отклонений	выполняет практические работы №1–10, заполняет бланки, использует цифровые инструменты	проверка практических работ, ситуационные задачи
Владеет:		
навыками самоорганизации, самоконтроля, планирования собственной деятельности и контроля подчинённых	разрабатывает и защищает мини-проект (личный план повышения самоэффективности)	защита мини-проекта (практическая работа №11)

Приложение 2.59
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.18 МАРКЕТИНГ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины
2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.18 Маркетинг

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.18 Маркетинг, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.2

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области маркетинга, необходимых для эффективной профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания, включая анализ рынка, разработку ассортиментной политики, позиционирование, ценообразование, продвижение услуг и продукции, а также взаимодействие с потребителями.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	использовать информационные технологии для поиска и обработки визуального контента; работать с онлайн-конструкторами; применять инструменты для SEO и аналитики	возможности конструкторов сайтов (Tilda, Nethouse, uKit); форматы изображений и видео; базовые принципы поисковой оптимизации	наполнение сайта контентом; настройка мета-тегов; подключение счётчиков посещаемости
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать совместную работу над сайтом с коллегами (фотографы, копирайтеры); размещать информацию о профессиональной деятельности и услугах	правила командной работы над цифровыми проектами; способы публикации контента; основы деловой переписки	интеграция сайта с профессиональными сообществами; получение обратной связи от посетителей
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей	осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учётом маркетинговых исследований (потребностей целевой	методы сегментирования потребителей; принципы формирования меню (основное, банкетное, бизнес-ланч, детское); влияние маркетинга на успех блюда	создание карты сегментации; разработка меню с позиционированием; адаптация ассортимента под запросы разных

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	аудитории, сезонности, конкурентной среды)		групп
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчинённого персонала для реализации маркетинговых мероприятий (акции, дегустации, скидочные программы)	инструменты маркетинговых коммуникаций; методы планирования промо-акций; способы мотивации персонала	разработка плана маркетинговой акции; составление графика дегустаций; обучение персонала правилам работы с гостем

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.18 Маркетинг	Темы 1.1, 1.2, 1.3; Темы 2.1, 2.2, 2.3; Тема 3.1	Знания: основы маркетинга, маркетинговые исследования, сегментирование, позиционирование, комплекс маркетинга (4Р), жизненный цикл товара, ценообразование, маркетинговые коммуникации, продвижение в соцсетях, программа лояльности. Умения: анализировать рынок и конкурентов, выявлять потребности целевой аудитории, разрабатывать концепцию меню, определять ценовую стратегию, планировать рекламные акции, оценивать эффективность. Навыки: проведения SWOT-анализа, составления карты сегментации, разработки плана продвижения, создания опросных листов, расчёта маржинальности блюд.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам защиты мини-проекта	2	2
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Основы маркетинга для предприятий общественного питания		16/10	
Тема 1.1 Маркетинг: понятие, цели, функции. Маркетинговые исследования	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.2
	Сущность маркетинга. Роль в ресторанном бизнесе. Виды маркетинговых исследований (опросы, наблюдение, анализ конкурентов). Этапы проведения исследования.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.2
	Практическая работа № 1 Разработка анкеты для опроса посетителей кафе (не менее 10 вопросов). Проведение учебного опроса среди одногруппников.	2	
	Практическая работа № 2 Анализ конкурентов: выбор 3 предприятий питания (по заданию), заполнение таблицы «Ассортимент, цены, акции, отзывы».	2	
Тема 1.2 Сегментирование и позиционирование. Маркетинговая среда	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.2
	Критерии сегментирования потребителей (географические, демографические, психографические, поведенческие). Позиционирование предприятия. SWOT-анализ.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.2
	Практическая работа № 3 Составление карты сегментирования для столовой (или кафе) с выделением 3–4 сегментов.	2	
	Практическая работа № 4 Проведение SWOT-анализа для вымышленного ресторана (сильные/слабые стороны, возможности/угрозы).	2	
Тема 1.3 Комплекс маркетинга (4Р) для общепита	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.2
	Товар (меню, качество, оформление). Цена (методы ценообразования, маржинальность). Место (расположение, атмосфера, интерьер). Продвижение (реклама, PR, соцсети, акции).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.2
	Практическая работа № 5 Расчёт маржинальности двух блюд (себестоимость – продажная цена). Анализ рентабельности позиций меню.	2	

Раздел 2. Маркетинговые инструменты для повара-кондитера и управление ассортиментом			
Тема 2.1 Разработка ассортимента и меню на основе маркетинга (ПК 6.1)	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.2
	Жизненный цикл блюда. Ассортиментная матрица. Учёт сезонности, трендов (зож, веганство, безглютеновое). Формирование меню под разные форматы (бизнес-ланч, банкет, детское).	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.2
	Практическая работа № 6 Создание ассортиментной матрицы для кафе (не менее 20 позиций по категориям).	2	
	Практическая работа № 7 Разработка концепции тематического меню (например, «Осенний ужин» или «Детский праздник») с учётом целевой аудитории.	2	
Тема 2.2 Маркетинговые коммуникации и продвижение (ПК 6.2)	Содержание учебного материала	8/6	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.2
	Реклама в соцсетях (VK, Одноклассники, Дзен), работа с отзывами, программы лояльности, дегустации, промоакции. Планирование акций.	2	
	В том числе практических работ	6/6	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.2
	Практическая работа № 8 Разработка плана маркетинговой акции «Счастливые часы» или «Приведи друга». Расчёт бюджета и ожидаемого эффекта.	2	
	Практическая работа № 9 Ролевая игра «Проведение дегустации нового блюда»: распределение ролей (повар, официант, гость), отработка вопросов.	2	
Тема 2.3 Ценообразование и управление спросом	Содержание учебного материала	2/2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.2
	Методы ценообразования (издержки + наценка, конкурентные цены, демпинг). Скидочные системы. Анализ спроса.	2	
Раздел 3. Мини-проект		4/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
Тема 3.1 Защита мини-проекта «Мой план повышения персональной эффективности»	Содержание учебного материала	4/2	
	Требования к проекту: провести самоанализ (сильные/слабые стороны в самоорганизации), поставить 2 SMART-цели, разработать план действий на месяц, предложить методы контроля и мотивации, подготовить презентацию (3–5 слайдов).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.5
	Практическая работа № 10 Выполнение мини-проекта (представление анализа, плана, презентация).	2	
Промежуточная аттестация по результатам защиты мини-проекта		2	
Всего		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

- компьютеры с доступом в интернет (не менее 15)
- мультимедиапроектор и экран
- раздаточные материалы: бланки SWOT-анализа, анкеты опроса, шаблоны ассортиментной матрицы
- маркерная доска
- образцы меню (бумажные и электронные)

3.3 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Котлер, Ф. Основы маркетинга: учебник для СПО / Ф. Котлер, К. Келлер. – Москва : КноРус, 2026. – 480 с. – ISBN 978-5-406-13577-8.
2. Захарова, Е. В. Маркетинг на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. В. Захарова. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 220 с. – ISBN 978-5-16-016544-8.
3. Сергеева, О. А. Маркетинговые исследования в ресторанном бизнесе : практикум / О. А. Сергеева. – Саратов : Профобразование, 2025. – 160 с. – ISBN 978-5-4488-2170-7.

Дополнительная литература:

1. Бернет, Д., Мориарти, С. Маркетинговые коммуникации: интегрированный подход. – СПб. : Питер, 2024. – 864 с.
2. Данченок, Л. А. Основы маркетинга: учебное пособие. – М. : МЭСИ, 2023. – 200 с.
3. Аакер, Д. Создание сильных брендов. – М. : Манн, Иванов и Фербер, 2025. – 384 с.

Интернет-ресурсы:

- Портал «Маркетинг в России» – www.marketing.ru
- Онлайн-инструмент для опросов – Яндекс.Взгляд
- Статьи по ресторанному маркетингу – www.restoranoff.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
основы маркетинга, методы исследований, сегментирование, комплекс маркетинга, ценообразование, инструменты продвижения	перечисляет этапы маркетингового исследования, описывает методы ценообразования, объясняет 4P	устный опрос, тестирование, терминологический диктант
Знает:		
проводить анализ конкурентов, разрабатывать анкеты, составлять ассортиментную матрицу, рассчитывать маржинальность, планировать акции	выполняет практические работы №1–10, анализирует данные, предлагает маркетинговые решения	проверка практических работ, ситуационные задачи, деловая игра
Владеет:		
навыками SWOT-анализа, сегментирования, разработки маркетингового плана, позиционирования блюд и предприятия	разрабатывает и защищает мини-проект «Маркетинговый план кафе/кондитерской»	защита мини-проекта (практическая работа №11)

Приложение 2.60
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.18 УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

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

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.18 Устойчивое развитие

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.18 Устойчивое развитие является вариативной частью общепрофессионального цикла образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование способности анализировать проблемы и принимать решения с учетом баланса экологических, социальных и экономических аспектов устойчивого развития в профессиональной и повседневной деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Искать и отбирать достоверную информацию по экологической повестке Использовать ИТ-инструменты для расчета экологических показателей (водный след, углеродный след)	Ключевые источники информации в сфере устойчивого развития Принципы работы с базами данных экологических нормативов и стандартов. Основы визуализации экологических данных.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Анализировать воздействие деятельности (производственной, бытовой) на окружающую среду. Разрабатывать предложения по ресурсосбережению и применению принципов бережливого производства. Оценивать риски, связанные с изменением климата,	Принципы устойчивого развития и «зеленой» экономики. Основы экологического законодательства и природоохранные требования. Методы оценки углеродного следа и другие инструменты экологической отчетности.	

	для различных сфер деятельности.		

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	20
Самостоятельная работа		-
Промежуточная аттестация в форме защиты мини-проекта	2	2
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Основы устойчивого развития		16/8	ОК 02, ОК 07
Тема 1.1. Концепция устойчивого развития	Содержание учебного материала	6/2	ОК 02, ОК 07
	История становления концепции. Понятие "пределы роста". Три столпа устойчивого развития: экологический, социальный и экономический. Цели устойчивого развития	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическая работа №1. Анализ глобальных вызовов: Работа с материалами ООН, выделение взаимосвязей между различными ЦУР на примере конкретного региона или проблемы.	2	
Тема 1.2. Экологический аспект устойчивости	Содержание учебного материала	8/4	ОК 02, ОК 07
	Глобальные экологические проблемы (изменение климата, истощение ресурсов, загрязнение). Принципы циркулярной экономики и «зеленые» технологии.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическая работа №2. Экологический след: Расчет и анализ индивидуального и корпоративного экологического следа. Разработка рекомендаций по его снижению.	4	
Тема 1.3. Социальный и экономический аспекты	Содержание учебного материала:	4/2	ОК 02, ОК 07
	Социальная ответственность бизнеса и этичное потребление. Модели "зеленого" роста и устойчивые бизнес-модели.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа №3. Оценка устойчивости известной компании по трем аспектам (экология, социальная политика, экономика).	2	

Раздел 2. Устойчивое развитие в профессиональной деятельности		18/12	ОК 02, ОК 07
Тема 2.1. Отраслевые особенности устойчивого развития	Содержание учебного материала	8/4	ОК 02, ОК 07
	Внедрение принципов устойчивости в различных отраслях (промышленность, сельское хозяйство, сфера услуг, IT). Национальные и международные стандарты и нормативы.	4	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа №4. Проектный семинар: Разработка предложений по внедрению принципов устойчивого развития в конкретный процесс или продукт в рамках будущей специальности.	4	
Тема 2.2. Принятие решений на основе устойчивого развития	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 07
	Инструменты оценки жизненного цикла. Методы анализа заинтересованных сторон и управления рисками УР.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа №5. Деловая игра: Моделирование ситуации, требующей принятия управленческого решения с учетом конфликтующих целей УР (например, экономика или экология).	4	
Тема 2.3. Внедрение принципов УР для выбранной организации или личной практики	Содержание учебного материала	4/4	ОК 02, ОК 07
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа №6. Защита проекта по разработке дорожной карты внедрения принципов УР для выбранной организации или личной практики.	4	
Промежуточная аттестация в форме защиты мини-проекта		2	
Всего		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− мультимедиа проектор

− интерактивная доска/панель/экран.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Гладилина, И. П., Инновационные парадигмы решения социальных и экономических проблем : сборник статей / И. П. Гладилина. — Москва : Русайнс, 2021. — 85 с. — ISBN 978-5-4365-8849-0. — URL: https://book.ru/book/942493 — Текст : электронный.

Бережной, В. И., Современные исследования как драйвер роста экономики, современных технологий и социальной сферы : сборник статей / В. И. Бережной, ; под ред. В. И. Бережного. — Москва : Русайнс, 2022. — 217 с. — ISBN 978-5-466-00695-7. — URL: https://book.ru/book/946776 . — Текст : электронный.

3.2.2 Дополнительные печатные и/или электронные издания

1. ESG – трансформация 2025: вызовы и стратегии устойчивого социально–экономического развития : монография / ; под ред. С. А. Сергеевой, И. П. Гладилиной, М. Ю. Погудаевой, Коллектив авторов. — Москва : Русайнс, 2026. — 127 с. — ISBN 978-5-466-10725-8. — URL: https://book.ru/book/960786 — Текст : электронный.

2. Цифровая экономика как драйвер экономического и социального развития : сборник статей / ; под ред. В. Е. Афониной, М. Ю. Архиповой, Коллектив авторов. — Москва : Русайнс, 2024. — 176 с. — ISBN 978-5-466-08426-9. — URL: https://book.ru/book/956906 — Текст : электронный

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает:		
Ключевые источники информации в сфере устойчивого развития	называет и классифицирует основные группы источников (доклады, национальные отчеты, базы данных).	Решение заданий в тестовой форме (входной контроль) Оценка результатов: решения конкретных ситуаций; выполнения практических работ №1-6; самостоятельных работ Защита проекта
Принципы работы с базами данных экологических нормативов и стандартов.	находит в базах данных (например,) необходимый норматив (ПДК, ПДВ) и корректно интерпретирует его для заданных условий	Решение заданий в тестовой форме (входной контроль) Оценка результатов: решения конкретных ситуаций; выполнения практических работ №1-6; самостоятельных работ Защита проекта
Основы визуализации экологических данных.	обоснованно выбирает тип визуализации (графики, анимированные карты) под конкретные данные и корректно их интерпретирует	Решение заданий в тестовой форме (входной контроль) Оценка результатов: решения конкретных ситуаций; выполнения практических работ №1-6; самостоятельных работ Защита проекта
Принципы устойчивого развития и «зеленой» экономики.	раскрывает суть концепции УР и «зеленой» экономики , объясняет их связь и приводит развернутые примеры	Решение заданий в тестовой форме (входной контроль) Оценка результатов: решения конкретных ситуаций; выполнения практических работ №1-6; самостоятельных работ Защита проекта
Основы экологического законодательства и природоохранные требования.	называет ключевые законы (например, ФЗ-7 «Об охране окружающей среды») и их основные требования, связывая их с практическими ситуациями	Решение заданий в тестовой форме (входной контроль) Оценка результатов: решения конкретных ситуаций; выполнения практических работ №1-6; самостоятельных работ Защита проекта
Методы оценки углеродного следа и другие инструменты экологической	описывает полный цикл оценки углеродного следа, называет стандарты (ГОСТ Р ИСО 14064, 14067) и	Решение заданий в тестовой форме (входной контроль) Оценка результатов: решения конкретных ситуаций;

отчетности.	понимает логику расчета	выполнения практических работ №1-6; самостоятельных работ Защита проекта
Умеет:		
Искать и отбирать достоверную информацию по экологической повестке	использует разнообразные авторитетные источники (научные базы, отчеты ООН, государственная статистика), критически оценивает их достоверность и релевантность, обосновывает выбор источников для конкретной задачи	Решение конкретных ситуаций Оценка выполнения практических заданий и практических работ №1-6 Защита проекта
Использовать ИТ-инструменты для расчета экологических показателей (водный след, углеродный след)	выбирает адекватные инструменты (калькуляторы, Excel, специализированное ПО), корректно применяет методики расчета, интерпретирует и верифицирует полученные результаты	Решение конкретных ситуаций Оценка выполнения практических заданий и практических работ №1-6 Защита проекта
Анализировать воздействие деятельности (производственной, бытовой) на окружающую среду.	выявляет прямые и косвенные виды воздействия, устанавливает причинно-следственные связи, оценивает значимость различных факторов воздействия, использует системный подход	Решение конкретных ситуаций Оценка выполнения практических заданий и практических работ №1-6 Защита проекта
Разрабатывать предложения по ресурсосбережению и применению принципов бережливого производства.	создает комплексные, реализуемые предложения, учитывающие технические, экономические и организационные аспекты, просчитывает ожидаемый эффект и риски внедрения	Решение конкретных ситуаций Оценка выполнения практических заданий и практических работ №1-6 Защита проекта
Оценивать риски, связанные с изменением климата, для различных сфер деятельности	проводит комплексный анализ климатических рисков для конкретной сферы, ранжирует их по вероятности и воздействию, предлагает меры адаптации с обоснованием выбора	Решение конкретных ситуаций Оценка выполнения практических заданий и практических работ №1-6 Защита проекта

Приложение 2.61
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 19. ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП 19. История развития предпринимательства Тюменской области

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Вариативная учебная дисциплина ОП 19. История развития предпринимательства Тюменской области является вариативной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для реализации индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 06

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся способности анализировать региональные предпринимательские традиции и использовать полученные знания и опыт для генерации идей собственной предпринимательской деятельности в агропромышленном комплексе региона.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	осуществлять поиск и анализ информации по истории предпринимательства региона из различных источников; систематизировать и представлять информацию об истории конкретного предприятия, отрасли или предпринимательской династии; соотносить исторический опыт предпринимательства с современными возможностями для развития бизнеса в АПК региона; готовить и публично защищать мини-проект по истории	основные этапы зарождения и развития предпринимательства в Тюменской области (дореволюционный, советский, современный периоды); имена и вклад ключевых предпринимательских династий и личностей в экономику и культуру региона; особенности развития предпринимательства в агропромышленном комплексе Тюменской области в исторической ретроспективе; роль предпринимательства в социально-	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	регионального предпринимательства; формулировать выводы о значении исторического опыта для современного предпринимательства.	экономическом развитии региона и примеры меценатства; источники информации по истории регионального предпринимательства (архивы, музеи, публикации, интервью).	

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	2
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты проекта	2	2
Всего	36	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в историю предпринимательства Тюменской области		4/0	
Тема 1.1. Предпринимательство как социально-экономическое явление	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Понятие предпринимательства, его сущность и функции в развитии общества. Исторические предпосылки возникновения предпринимательства. Источники информации по истории предпринимательства: архивные документы, статистические данные, музейные коллекции, периодическая печать, мемуары, интервью.	2	
Тема 1.2. Географические и социально-экономические предпосылки развития предпринимательства в Тюменской области	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 06
	Географическое положение Тюменской области, природно-ресурсный потенциал как фактор развития предпринимательства. Административно-территориальное развитие региона и его влияние на хозяйственное освоение.	2	
Раздел 2. Основные этапы развития предпринимательства в Тюменской области		26/0	
Тема 2.1. Зарождение и развитие предпринимательства в дореволюционный период (XVII – начало XX вв.)	Содержание учебного материала	8/0	ОК 02, ОК 06
	Формирование купечества в Сибири. Роль купеческих династий в экономическом освоении региона. Торговля, промыслы, ярмарочная деятельность. Развитие промышленности и сельского хозяйства в Тюменской губернии. Крестьянское предпринимательство. Меценатство и благотворительность тюменских купцов. Вклад предпринимателей в развитие образования, здравоохранения, культуры.	4	

	Изучение деятельности купеческих династий Тюменской области (по выбору: Колокольниковы, Текутьевы, Поклевские-Козелл и др.). Подготовка информационного сообщения.	4	
Тема 2.2. Предпринимательство в советский период (1917–1991 гг.)	Содержание учебного материала	8/0	ОК 02, ОК 03,
	Национализация и свертывание частного предпринимательства. Политика "военного коммунизма" и НЭП: возрождение частной инициативы. Предпринимательство в условиях командно-административной экономики: промысловая кооперация, "цеховики", теневая экономика.	2	
	Развитие промышленных предприятий и колхозно-совхозного производства в Тюменской области. Организация труда и планирование на производстве.	2	
	Анализ развития промышленных предприятий Тюменской области в советский период	2	
	Изучение организации производства и труда в колхозах и совхозах Тюменской области (работа с архивными материалами, воспоминаниями).	2	
Тема 2.3. Становление современного предпринимательства (с 1991 г. по настоящее время)	Содержание учебного материала	10/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Переход к рыночной экономике: приватизация, развитие малого и среднего бизнеса. Формирование новой предпринимательской среды. Современное состояние предпринимательства в Тюменской области. Отраслевая структура, поддержка предпринимательства (инфраструктура, программы).	4	
	Развитие предпринимательства в агропромышленном комплексе региона: фермерство, переработка, агростартапы. Связь истории и современности.	4	
	Анализ современного состояния предпринимательства в АПК Тюменской области (работа с открытыми источниками, сайтами предприятий, статистикой).	2	
Раздел 3. Индивидуальная проектная деятельность		6/2	
Тема 3.1. Подготовка и защита мини-проекта	Содержание учебного материала	6/2	ОК 02, ОК 03, ОК 06, ПК 4.1
	Выбор темы мини-проекта, постановка цели и задач. Определение структуры проекта. Требования к оформлению и защите.	2	
	Методика сбора и анализа информации. Работа с источниками. Оформление результатов проектной деятельности.	2	

	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №8. Подготовка презентации и защитного слова.		
Промежуточная аттестация в форме защиты мини-проекта		2	
Итого		36/4	

3. Условия реализации учебной дисциплины

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин» оснащен:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры;
- учебные пособия;
- раздаточный материал;
- наглядные пособия;
- программное обеспечение системы автоматизированного проектирования (Компас-3Д).

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Печатные издания

1. Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Т.М. Голубева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1912054. - ISBN 978-5-16-018148-6.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. официальный сайт Министерства финансов РФ
2. http://www.nalog.ru/ - официальный сайт Федеральной налоговой службы
3. https://www.garant.ru/ - информационно-консультационная система «Гарант»
1. http://www.consultant.ru/ - информационно-консультационная система «Гарант»

3.2.3. Дополнительные источники

1. Инвестиции в Тюменской области (кроме Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, Ямало-Ненецкого автономного округа) (2020-2024)

2. ЗАКОН ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ от 24 марта 2020 года N 23 Об утверждении Стратегии социально-экономического развития Тюменской области до 2030 года (с изменениями на 27 марта 2024 года) (в ред. Закона Тюменской области от 27.03.2024 N 11)

3. Лапуста М.Г. Предпринимательство: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2013.

4. Череданова Л.Н. Основы предпринимательской деятельности и предпринимательства: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2013. – 224 с.

5. Малое и среднее предпринимательство в России. 2024: Стат.сб./ М 19 Росстат. - М., 2024. – 97 с. (режим доступа: http://ssl.rosstat.gov.ru/storage/mediabank/Mal_pred_2024.pdf)

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умениями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Показатели освоенности	Методы оценки
Знает		
основные этапы зарождения и развития предпринимательства в Тюменской области (дореволюционный, советский, современный периоды);	• Воспроизводит хронологические рамки и ключевые события каждого этапа. • Характеризует особенности каждого периода развития предпринимательства. • Объясняет связь между историческими событиями и изменениями в формах предпринимательской деятельности.	Устный опрос (Тема 2.1, 2.2, 2.3). Тестирование по разделу 2. Проверка конспекта.
имена и вклад ключевых предпринимательских династий и личностей в экономику и культуру региона;	• Называет имена известных предпринимателей региона (Колокольниковы, Текутьевы, Поклевские-Козелл и др.). • Описывает сферы деятельности и конкретные достижения предпринимателей. • Анализирует влияние их деятельности на развитие городов, промышленности, культуры.	Оценка выполнения практических работ №3, №4. Проверка информационных сообщений. Устный опрос по теме 2.1.
особенности развития предпринимательства в агропромышленном комплексе Тюменской области в исторической ретроспективе;	• Перечисляет формы предпринимательства в АПК в разные периоды (крестьянское хозяйство, купеческие сельхозпредприятия, колхозы, совхозы, фермерство). • Раскрывает специфику аграрного предпринимательства в регионе. • Сравнивает организацию сельскохозяйственного	Устный опрос по темам 2.1, 2.2, 2.3. Оценка выполнения практической работы №7. Проверка конспекта.

	производства в разные исторические эпохи.	
роль предпринимательства в социально-экономическом развитии региона и примеры меценатства;	• Приводит примеры участия предпринимателей в развитии образования, здравоохранения, культуры. • Объясняет мотивы и значение меценатской деятельности. • Оценивает вклад предпринимателей в формирование облика городов региона.	Оценка выполнения практической работы №4. Устный опрос по теме 2.1. Проверка презентаций.
источники информации по истории регионального предпринимательства (архивы, музеи, публикации, интервью).	• Перечисляет типы источников информации по истории предпринимательства. • Характеризует особенности каждого вида источников (архивные документы, музейные экспонаты, периодика, мемуары). • Демонстрирует умение работать с электронными ресурсами (сайты архивов, музеев, библиотек).	Оценка выполнения практической работы №1. Наблюдение за работой с источниками. Проверка списка использованных источников в проекте.
Умеет:		
осуществлять поиск и анализ информации по истории предпринимательства региона из различных источников;	• Применяет различные методы поиска информации (работа с каталогами, поисковыми системами, ключевыми словами). • Анализирует найденную информацию на предмет достоверности и полноты. • Отбирает релевантную информацию для решения поставленной задачи.	Экспертная оценка выполнения практических работ №1, №3-7. Наблюдение за процессом поиска информации. Анализ списка источников в мини-проекте.
систематизировать и представлять информацию об истории конкретного предприятия, отрасли или предпринимательской династии;	• Структурирует собранную информацию в логической последовательности. • Выбирает форму представления информации (таблица, схема, хронологическая лента, текст). • Создает информационный	Оценка выполнения практических работ №3, №4, №5, №6. Экспертная оценка структуры и содержания мини-проекта.

	продукт (сообщение, презентация, буклет) в соответствии с требованиями.	
соотносить исторический опыт предпринимательства с современными возможностями для развития бизнеса в АПК региона;	• Сравнивает исторические и современные формы предпринимательства в АПК. • Выявляет элементы преемственности и инноваций в организации бизнеса. • Формулирует идеи для современного предпринимательства на основе анализа исторического опыта.	Оценка выполнения практической работы №7. Анализ содержания мини-проекта. Участие в обсуждении на защите проекта.
готовить и публично защищать мини-проект по истории регионального предпринимательства;	• Разрабатывает структуру проекта в соответствии с поставленными целью и задачами. • Оформляет проект согласно требованиям (пояснительная записка, презентация). • Представляет результаты работы перед аудиторией, соблюдая регламент. • Отвечает на вопросы, аргументирует свою позицию.	Экспертная оценка защиты мини-проекта (по критериям: полнота раскрытия темы, качество оформления, убедительность защиты, качество ответов на вопросы).
формулировать выводы о значении исторического опыта для современного предпринимательства.	• Обобщает результаты проведенного исследования. • Формулирует аргументированные выводы о значимости исторического опыта. • Предлагает рекомендации по использованию исторического опыта в современных условиях.	Анализ заключительной части мини-проекта. Оценка ответов на уточняющие вопросы при защите.

Приложение 2.62
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 19. ФРАНЧАЙЗИНГ В ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВЕ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП 19. Франчайзинг в предпринимательстве

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП 19. Франчайзинг в предпринимательстве является вариативной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для реализации индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 04

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся способности анализировать, оценивать и применять модель франчайзинга для эффективного создания и развития бизнеса в сфере производства и реализации продукции общественного питания (включая блюда из растительного сырья, диетические и вегетарианские) и кондитерских изделий.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	осуществлять поиск и анализ информации о франшизах в сфере производства продуктов питания; сравнивать условия франшиз и оценивать их привлекательность; разрабатывать бизнес-идею открытия предприятия по франшизе; рассчитывать стартовые инвестиции, ежемесячные платежи и планируемые показатели; определять права и обязанности сторон по договору франчайзинга; оценивать потенциальную эффективность и	понятие, виды и основные элементы франчайзинга (франшиза, франчайзер, франчайзи, паушальный взнос, роялти); преимущества и недостатки открытия бизнеса по франшизе; источники информации о франшизах и критерии их анализа; содержание договора коммерческой концессии (права и обязанности сторон); особенности организации производства продуктов питания на предприятиях,	

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	окупаемость проекта.	работающих по франшизе; методику расчета стартовых инвестиций и планирования показателей деятельности.	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП 19. Франчайзинг в предпринимательстве	Тема 1.1. Понятие и сущность франчайзинга; Тема 1.2. Виды франчайзинга и их характеристика; Тема 2.1. Договор коммерческой концессии; Тема 2.2. Экономика франчайзинга; Тема 3.1. Разработка и защита мини-проекта «Открытие бизнеса по франшизе в сфере производства продуктов питания»	Знания: - Понятие, виды и элементы франчайзинга (паушальный взнос, роялти). - Преимущества и риски бизнеса по франшизе. - Содержание договора коммерческой концессии (права, обязанности, ответственность). - Источники информации о франшизах и критерии анализа. - Методику расчета стартовых инвестиций, роялти и показателей окупаемости. - Особенности организации предприятий общественного питания и кондитерских по франшизе (стандарты, регламенты). Умения: - Осуществлять поиск и анализ франшиз в сфере производства продуктов питания. - Сравнивать условия франшиз и оценивать их привлекательность. - Определять права и обязанности сторон по договору. - Рассчитывать	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			стартовые инвестиции, ежемесячные платежи и планируемые показатели. - Оценивать потенциальную эффективность и окупаемость проекта. Навыки: - Разработки бизнес-идеи открытия предприятия (кафе, пекарни, кондитерской) по франшизе. - Заполнения финансовой модели франшизы (расчет паушального взноса, роялти, текущих затрат). - Формирования мини-проекта с полным экономическим обоснованием.		

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	2
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты проекта	2	2
Всего	36	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы франчайзинга		8/0	
Тема 1.1. Понятие и сущность франчайзинга	Содержание учебного материала	4/0	ОК 02, ОК 03
	История возникновения и развития франчайзинга. Эволюция франчайзинга в мире и в России. Понятие франчайзинга, его роль в развитии предпринимательства. Основные субъекты франчайзинга: франчайзер, франчайзи.	2	
	Анализ ключевых понятий франчайзинга (франшиза, франчайзер, франчайзи, паушальный взнос, роялти) на примере реальных франшиз.	2	
Тема 1.2. Виды франчайзинга и их характеристика	Содержание учебного материала	4/0	ОК 02, ОК 03
	Классификация франчайзинга: товарный, производственный, деловой (бизнес-формат). Их особенности, преимущества и сферы применения. Преимущества и недостатки открытия бизнеса по франшизе для франчайзера и франчайзи. Источники информации о существующих франшизах. Критерии отбора и анализа франшиз.	2	
	Поиск и анализ франшиз в сфере производства и реализации продуктов питания с использованием открытых источников.	2	
Раздел 2. Правовые и экономические основы франчайзинга			
Тема 2.1. Договор коммерческой концессии (франчайзинга)	Содержание учебного материала	8/4	ОК 02, ОК 04
	Понятие и правовая природа договора коммерческой концессии по Гражданскому кодексу РФ. Существенные условия договора. Права и обязанности сторон по договору франчайзинга. Ответственность франчайзера и франчайзи.	2	
	Порядок заключения, изменения и расторжения договора. Регистрация договора.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	

	Практическая работа № 1. Решение ситуационных задач по применению договора франчайзинга (нарушение условий, расторжение, ответственность).	2	
Тема 2.2. Экономика франчайзинга	Содержание учебного материала	10/0	ОК 03
	Финансовая модель франшизы: паушальный взнос, роялти (виды роялти), маркетинговые платежи. Методика расчета. Стартовые инвестиции при открытии бизнеса по франшизе: состав и структура затрат (оборудование, помещение, сырье, регистрация).	4	
	Планирование основных показателей деятельности предприятия, работающего по франшизе (объем производства/продаж, численность персонала, потребность в сырье).	2	
	Оценка эффективности франчайзингового проекта. Показатели окупаемости и рентабельности.	2	
	Планирование основных показателей деятельности предприятия и оценка окупаемости проекта.	2	
Раздел 3. Индивидуальная проектная деятельность		10/0	
Тема 3.1. Разработка и защита мини-проекта «Открытие бизнеса по франшизе в сфере производства продуктов питания»	Содержание учебного материала	10/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Выбор и обоснование концепции проекта. Определение целевой франшизы. Постановка цели и задач проекта. Структура мини-проекта: описание франшизы, анализ рынка, правовой аспект, финансовые расчеты, оценка эффективности. Требования к оформлению. Методика сбора информации и проведения расчетов для проекта.	4	
	Индивидуальная работа над мини-проектом: сбор информации, выполнение расчетов, оформление пояснительной записки.	4	
	Подготовка презентации и защитного слова.	2	
Промежуточная аттестация в форме защиты мини-проекта		2	
Итого		36/4	

3. Условия реализации учебной дисциплины

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры;
- учебные пособия;
- раздаточный материал;
- наглядные пособия;
- программное обеспечение системы автоматизированного проектирования (Компас-3Д).

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Печатные издания

1. Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Т.М. Голубева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1912054. - ISBN 978-5-16-018148-6.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. официальный сайт Министерства финансов РФ
2. http://www.nalog.ru/ - официальный сайт Федеральной налоговой службы
3. https://www.garant.ru/ - информационно-консультационная система «Гарант»
2. http://www.consultant.ru/ - информационно-консультационная система «Гарант»

3.2.3. Дополнительные источники

1. Инвестиции в Тюменской области (кроме Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, Ямало-Ненецкого автономного округа) (2020-2024)

2. ЗАКОН ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ от 24 марта 2020 года N 23 Об утверждении Стратегии социально-экономического развития Тюменской области до 2030 года (с изменениями на 27 марта 2024 года) (в ред. Закона Тюменской области от 27.03.2024 N 11)

3. Лапуста М.Г. Предпринимательство: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2013.

4. Череданова Л.Н. Основы предпринимательской деятельности и предпринимательства: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2013. – 224 с.

5. Малое и среднее предпринимательство в России. 2024: Стат.сб./ М 19 Росстат. - М., 2024. – 97 с. (режим доступа: http://ssl.rosstat.gov.ru/storage/mediabank/Mal_pred_2024.pdf)

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умениями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Показатели освоенности	Методы оценки
Знает		
понятие, виды и основные элементы франчайзинга (франшиза, франчайзер, франчайзи, паушальный взнос, роялти);	Воспроизводит определения ключевых понятий франчайзинга. • Перечисляет виды франчайзинга (товарный, производственный, деловой). • Раскрывает содержание основных элементов франчайзинговой модели.	Устный опрос по темам 1.1, 1.2. Тестирование по разделу 1. Проверка конспекта.
преимущества и недостатки открытия бизнеса по франшизе;	Перечисляет преимущества для франчайзера и франчайзи. • Называет недостатки и риски при открытии бизнеса по франшизе. • Сравнивает открытие самостоятельного бизнеса и бизнеса по франшизе.	Устный опрос по теме 1.2. Оценка выполнения практической работы №2. Тестирование.
источники информации о франшизах и критерии их анализа;	Перечисляет основные источники информации о франшизах (каталоги, сайты, выставки). • Называет критерии анализа франшиз (паушальный взнос, роялти, срок окупаемости, поддержка). • Характеризует особенности различных источников информации.	Оценка выполнения практической работы №2. Проверка аналитических материалов. Устный опрос.
содержание договора коммерческой концессии (права и обязанности сторон);	Воспроизводит структуру договора коммерческой концессии. • Перечисляет основные права и обязанности франчайзера и франчайзи. • Описывает порядок заключения, изменения и расторжения договора.	Устный опрос по теме 2.1. Тестирование по разделу 2.

особенности организации производства продуктов питания на предприятиях, работающих по франшизе;	Характеризует требования франчайзера к организации производства (стандарты, регламенты, оборудование). • Описывает особенности контроля качества и соблюдения технологий. • Называет специфику предприятий общественного питания и пищевого производства, работающих по франшизе.	Устный опрос по теме 2.2. Проверка содержания мини-проекта.
методику расчета стартовых инвестиций и планирования показателей деятельности.	Перечисляет состав и структуру стартовых инвестиций. • Воспроизводит методику расчета паушального взноса и роялти. • Описывает показатели эффективности франчайзингового проекта (окупаемость, рентабельность).	Устный опрос по теме 2.2. Тестирование.
Умеет:		
осуществлять поиск и анализ информации о франшизах в сфере производства продуктов питания;	Применяет различные методы поиска информации о франшизах. • Отбирает релевантные франшизы по заданным критериям. • Анализирует коммерческие предложения франчайзеров	Наблюдение за процессом поиска информации. Анализ списка источников в проекте.
сравнивать условия франшиз и оценивать их привлекательность;	Сравнивает различные франшизы по заданным параметрам (взносы, требования, поддержка). • Выявляет преимущества и недостатки каждой франшизы. • Формулирует обоснованный вывод о привлекательности франшизы.	Анализ сравнительных таблиц. Проверка аргументации в мини-проекте.
разрабатывать бизнес-идею открытия предприятия по франшизе;	Формулирует концепцию будущего предприятия. • Обосновывает выбор	Экспертная оценка введения и обоснования в мини-проекте.

	конкретной франшизы. • Определяет целевой рынок и потребителей продукции.	
рассчитывать стартовые инвестиции, ежемесячные платежи и планируемые показатели;	Выполняет расчет паушального взноса и роялти. • Определяет состав и размер стартовых инвестиций. • Рассчитывает планируемые объемы производства/продаж, затраты, прибыль. • Оценивает срок окупаемости проекта.	Проверка расчетной части мини-проекта. Анализ финансовых расчетов.
определять права и обязанности сторон по договору франчайзинга;	Находит в договоре ключевые условия и обязательства сторон. • Анализирует распределение ответственности между франчайзером и франчайзи. • Выявляет потенциальные риски при заключении договора.	Проверка анализа договора в мини-проекте.
оценивать потенциальную эффективность и окупаемость проекта.	Рассчитывает показатели эффективности (рентабельность, окупаемость). • Анализирует факторы, влияющие на успешность проекта. • Формулирует выводы о целесообразности открытия бизнеса по выбранной франшизе.	Экспертная оценка заключительной части мини-проекта. Защита проекта (ответы на вопросы).

Приложение 2.63

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 19. ОРГАНИЗАЦИЯ И БИЗНЕС -ПЛАНИРОВАНИЕ СОБСТВЕННОГО ДЕЛА

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП 19. Организация и бизнес -планирование собственного дела

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП 19. Организация и бизнес -планирование собственного дела является вариативной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для реализации индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся системы знаний и практических навыков по организации собственного дела и разработке бизнес-плана для создания и развития предприятий в сфере производства и реализации продукции общественного питания (включая блюда из растительного сырья, диетические и вегетарианские) и кондитерских изделий.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в	- анализировать рыночные возможности и выбирать концепцию предприятия питания с учетом потребностей целевой аудитории; - разрабатывать ассортиментную матрицу и различные виды меню (классическое, банкетное, диетическое, вегетарианское и др.); - составлять бизнес-план с расчетом стартовых инвестиций, текущих затрат и точки безубыточности; - планировать ресурсное обеспечение	- понятие предпринимательской деятельности и ее особенности в сфере общественного питания; - структуру и содержание бизнес-плана, порядок его разработки; - методы анализа рынка, конкурентов и целевой аудитории; - принципы формирования ассортимента и виды меню для различных категорий потребителей; - основные финансовые показатели (выручка,	- разработки бизнес-плана для открытия предприятия общественного питания (кафе, кондитерской, пекарни); - составления ассортиментной матрицы и меню с учетом потребностей различных категорий потребителей; - расчета потребности в сырье, оборудовании и персонале; - финансового моделирования деятельности предприятия на первый год работы; - презентации

различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	(сырье, оборудование, персонал) и контролировать текущую деятельности подчиненного персонала; - оценивать экономическую эффективность предлагаемых решений.	затраты, прибыль, рентабельность, окупаемость); - методы организации и контроля текущей деятельности персонала в малом предприятии питания.	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП 19. Организация и бизнес-планирование собственного дела	Тема 1.1. Предпринимательская деятельность в сфере питания; Тема 1.2. Организационно-правовые формы и регистрация бизнеса; Тема 2.1. Структура бизнес-плана и маркетинговый анализ; Тема 2.2. Производственный и организационный план; Тема 2.3. Финансовое планирование и оценка эффективности; Тема 3.1. Разработка и защита бизнес-плана предприятия общественного питания	Знания: - Понятие, виды и субъекты предпринимательской деятельности. - Организационно-правовые формы (ИП, ООО) и порядок регистрации. - Системы налогообложения (НПД, УСН, патент) для предприятий питания. - Структура и содержание бизнес-плана (резюме, маркетинговый, производственный, финансовый разделы). - Методы анализа конкурентов и целевой аудитории. - Состав стартовых и текущих затрат, методику расчета окупаемости. - Основные риски в сфере общественного питания. Умения: - Генерировать и проверять бизнес-идеи для кафе, кондитерской, пекарни. - Выбирать оптимальную организационно-правовую форму и режим налогообложения.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			- Проводить SWOT-анализ и анализ конкурентной среды. - Рассчитывать инвестиционные и операционные затраты. - Определять точку безубыточности и срок окупаемости проекта. Навыки: - Разработки полноценного бизнес-плана для предприятия общественного питания (объемом 15–20 страниц). - Финансового планирования с использованием табличных редакторов (Excel / Google Sheets). - Публичной защиты бизнес-проекта с презентацией.		

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	2
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты мини- проекта	2	2
Всего	36	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы предпринимательской деятельности в сфере питания		8/0	
Тема 1.1. Предпринимательство в сфере общественного питания	Содержание учебного материала	4/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Понятие предпринимательской деятельности. Виды предпринимательства. Особенности предпринимательства в сфере производства продуктов питания и кондитерских изделий. Государственная и региональная поддержка малого бизнеса (Тюменская область). Анализ успешных предпринимательских проектов.	2	
	Изучение мер поддержки: гранты, субсидии, льготные займы. Национальный проект «Малое и среднее предпринимательство».	2	
Тема 1.2. Организационно-правовые формы и регистрация бизнеса	Содержание учебного материала	4/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	ИП и ООО: преимущества и недостатки для предприятий питания. Порядок регистрации. Системы налогообложения (НПД, УСН, патент). Лицензирование, разрешительная документация, требования СанПиН.	4	
Раздел 2. Бизнес-планирование		16/2	
Тема 2.1. Структура бизнес-плана и маркетинговый анализ	Содержание учебного материала	6/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Понятие бизнес-плана, цели разработки. Типовая структура бизнес-плана (резюме, описание продукта, анализ рынка, маркетинговый, производственный, организационный, финансовый планы, оценка рисков).	2	
	Анализ целевой аудитории, конкурентов. SWOT-анализ. Формирование ассортиментной матрицы и видов меню.	4	
Тема 2.2. Производственный и организационный план	Содержание учебного материала	4/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Требования к помещению. Подбор технологического оборудования. Расчет потребности в сырье.	2	
	Планирование численности персонала, штатное расписание, фонд оплаты труда.	2	

Тема 2.3. Финансовое планирование и оценка эффективности	Содержание учебного материала	6/2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Стартовые инвестиции (регистрация, ремонт, оборудование, сырье, реклама). Текущие затраты (аренда, коммунальные услуги, зарплата, налоги, закупки).	2	
	Планирование выручки (средний чек × количество посетителей). Расчет точки безубыточности, чистой прибыли, рентабельности, срока окупаемости.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическая работа № 1 Расчет стартовых инвестиций, ежемесячных затрат, точки безубыточности и срока окупаемости для выбранной концепции предприятия питания (с использованием табличного редактора).	2	
Раздел 3. Индивидуальная проектная деятельность		8/0	
Тема 3.1. Разработка мини-проекта «Бизнес-план предприятия общественного питания»	Содержание учебного материала	8/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Выбор концепции (кафе, пекарня, кондитерская, столовая, вегетарианское кафе и др.). Структура и требования к оформлению бизнес-плана. Методика сбора информации и проведения расчетов.	4	
	Индивидуальная работа над мини-проектом: сбор информации, выполнение расчетов, оформление пояснительной записки.	4	
Тема 3.2. Подготовка презентации и защитного слова	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Разработка презентации в MS PowerPoint (или аналоге). Подготовка устного выступления (регламент 5–7 минут).	2	
Промежуточная аттестация в форме защиты мини-проекта		2	
Итого		36/4	

3. Условия реализации учебной дисциплины

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- комплект учебно-методической документации (образцы бизнес-планов, формы отчетности, памятки по регистрации).

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры с выходом в Интернет;
- мультимедийный проектор или интерактивная панель;
- программное обеспечение: табличный редактор (MS Excel, LibreOffice Calc или Google Таблицы);
- раздаточный материал (шаблоны бизнес-планов, кейсы);
- наглядные пособия (структура бизнес-плана, схемы налогообложения).

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Печатные издания

1. Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Т.М. Голубева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1912054. - ISBN 978-5-16-018148-6.
2. Лапуста М.Г. Предпринимательство: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2013.

Череданова Л.Н. Основы предпринимательской деятельности и предпринимательства: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2013. – 224 с.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Инвестиции в Тюменской области (кроме ХМАО – Югры, ЯНАО) (2020-2024).
2. Закон Тюменской области от 24 марта 2020 года № 23 «Об утверждении Стратегии социально-экономического развития Тюменской области до 2030 года» (с изменениями на 27 марта 2024 года).
3. Малое и среднее предпринимательство в России. 2024: Стат.сб. / Росстат. – М., 2024. – 97 с. (режим доступа: http://ssl.rosstat.gov.ru/storage/mediabank/Mal_pred_2024.pdf).
4. Образцы бизнес-планов для предприятий общественного питания (методические разработки ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»).

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Официальный сайт Министерства экономического развития РФ – https://www.economy.gov.ru
2. Официальный сайт Федеральной налоговой службы – http://www.nalog.ru
3. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» – http://www.consultant.ru
4. Справочно-правовая система «Гарант» – https://www.garant.ru
5. Платформа по поддержке малого бизнеса «Мой бизнес» (Тюменская область) – https://mb72.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умениями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения (знания, умения)	Показатели освоенности	Методы оценки
Знает: понятие, виды и субъекты предпринимательской деятельности	Воспроизводит определения и классификации. Называет особенности предпринимательства в сфере питания.	Устный опрос по теме 1.1. Тестирование по разделу 1.
Знает: организационно-правовые формы и порядок регистрации бизнеса	Перечисляет ИП и ООО, их отличия. Описывает процедуру регистрации.	Устный опрос по теме 1.2. Проверка выполнения практической работы № 1.
Знает: структуру и содержание бизнес-плана	Называет все разделы бизнес-плана. Раскрывает содержание каждого раздела.	Устный опрос по теме 2.1. Тестирование.
Знает: методы анализа рынка и конкурентов	Перечисляет методы (SWOT-анализ, анализ конкурентов, опросы). Характеризует их применение.	Оценка выполнения практической работы № 2.
Знает: основные финансовые показатели и методику расчета окупаемости	Перечисляет состав стартовых инвестиций и текущих затрат. Воспроизводит формулы расчета точки безубыточности и окупаемости.	Устный опрос по теме 2.3. Тестирование.
Знает: виды предпринимательских рисков	Называет основные риски для предприятий питания (санкционные, финансовые, операционные).	Устный опрос, анализ раздела «Риски» в бизнес-плане.
Умеет: разрабатывать бизнес-идею и обосновывать концепцию	Формулирует концепцию предприятия. Обосновывает выбор формата и ассортимента.	Экспертная оценка введения и концепции в бизнес-проекте.
Умеет: составлять бизнес-план с расчетами	Самостоятельно разрабатывает бизнес-план по структуре. Выполняет расчеты в табличном редакторе.	Проверка и защита бизнес-проекта. Анализ всех разделов.

Результаты обучения (знания, умения)	Показатели освоенности	Методы оценки
Умеет: рассчитывать стартовые инвестиции, затраты, точку безубыточности и окупаемость	Корректно определяет сумму инвестиций. Рассчитывает ежемесячные затраты, точку безубыточности, срок окупаемости.	Проверка расчетной части бизнес-проекта. Оценка выполнения практической работы № 3.
Умеет: оценивать риски и планировать меры по их минимизации	Выявляет риски для своего проекта. Предлагает реалистичные меры снижения рисков.	Экспертная оценка раздела «Риски» в бизнес-проекте.
Умеет: оформлять документы для регистрации бизнеса	Заполняет заявление Р21001 (ИП). Оформляет условный расчет налогов.	Проверка практической работы № 1.
Навыки: составления бизнес-плана для предприятия питания	Представлен полный бизнес-план (15–20 страниц) с таблицами и графиками. Соответствие требованиям.	Защита бизнес-проекта (презентация + доклад). Ответы на вопросы.

Приложение 2.64
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 19. СОЦИАЛЬНОЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП 19. Социальное предпринимательство.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП 19. Социальное предпринимательство является вариативной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для реализации индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся системы знаний и практических навыков по созданию и управлению социальным предприятием в сфере производства и реализации продукции общественного питания (включая блюда для социально незащищенных категорий, диетические, адаптированные) и кондитерских изделий, направленных на решение социальных проблем и достижение общественно полезных целей.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в	- анализировать рыночные возможности и выбирать концепцию предприятия питания с учетом потребностей целевой аудитории; - разрабатывать ассортиментную матрицу и различные виды меню (классическое, банкетное, диетическое, вегетарианское и др.); - составлять бизнес-план с расчетом стартовых инвестиций, текущих затрат и точки безубыточности; - планировать ресурсное обеспечение	- понятие предпринимательской деятельности и ее особенности в сфере общественного питания; - структуру и содержание бизнес-плана, порядок его разработки; - методы анализа рынка, конкурентов и целевой аудитории; - принципы формирования ассортимента и виды меню для различных категорий потребителей; - основные финансовые показатели (выручка,	- разработки бизнес-плана для открытия предприятия общественного питания (кафе, кондитерской, пекарни); - составления ассортиментной матрицы и меню с учетом потребностей различных категорий потребителей; - расчета потребности в сырье, оборудовании и персонале; - финансового моделирования деятельности предприятия на первый год работы; - презентации

различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	(сырье, оборудование, персонал) и контролировать текущую деятельности подчиненного персонала; - оценивать экономическую эффективность предлагаемых решений.	затраты, прибыль, рентабельность, окупаемость); - методы организации и контроля текущей деятельности персонала в малом предприятии питания.	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП 19. Социальное предпринимательство	Тема 1.1. Понятие и критерии социального предпринимательства; Тема 1.2. Меры поддержки социальных предприятий; Тема 2.1. Концепции социальных предприятий в сфере питания; Тема 2.2. Бизнес-планирование социального проекта; Тема 2.3. Организация труда социально уязвимых категорий; Тема 3.1. Разработка и защита социального проекта	Знания: - Понятие, критерии и нормативно-правовая база социального предпринимательства (ФЗ № 245-ФЗ). - Реестр социальных предприятий. - Виды социальных проектов в общественном питании (социальные столовые, кафе с инклюзией, производство специализированной продукции, фудшеринг). - Меры господдержки: гранты «Агростартап», социальный контракт, льготное кредитование. - Особенности разработки меню для людей с ОВЗ, диабетом, пищевыми аллергиями, пожилых. - Методики оценки социального эффекта (SROI). Умения: - Выявлять социальную проблему и формулировать социальную миссию проекта. - Разрабатывать концепцию и бизнес-план	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			социального предприятия. - Составлять меню и технологические карты для специальных категорий. - Рассчитывать грантовую заявку и финансовую модель. - Планировать обучение и адаптацию персонала из числа инвалидов, выпускников детских домов. Навыки: - Разработки полноценного социального проекта в сфере питания (пояснительная записка, расчеты, презентация). - Заполнения заявки на грант для социального предпринимателя. - Публичной защиты социального проекта.		

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	2
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты мини- проекта	2	2
Всего	36	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы социального предпринимательства		10/0	
Тема 1.1. Понятие и критерии социального предпринимательства	Содержание учебного материала	10/0	
	Социальное предпринимательство как особый вид бизнеса. Отличие от благотворительности и традиционного бизнеса. Федеральный закон № 245-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О развитии малого и среднего предпринимательства в РФ» (критерии социального предприятия). Реестр социальных предприятий. Примеры социальных проектов в сфере питания (обзор).	4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Анализ успешных социальных проектов в РФ и Тюменской области (социальные столовые, кафе «Разные зерна», проекты с трудоустройством инвалидов).	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1
Тема 1.2. Меры государственной поддержки социальных предприятий	Содержание учебного материала	4/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Виды поддержки: гранты (до 500 000 руб.), субсидии на аренду и коммунальные услуги, льготные займы, консультационная помощь. Социальный контракт как механизм открытия бизнеса. Региональные программы Тюменской области. Правила составления заявки на грант.	4	
Раздел 2. Социальное предпринимательство в сфере общественного питания и кондитерского дела		16/2	
Тема 2.1. Концепции социальных предприятий питания	Содержание учебного материала	6/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Типы социальных проектов: социальные столовые (доступные обеды), кафе с инклюзией (трудоустройство лиц с ОВЗ), производство диетической и специализированной продукции (без сахара, без глютена, для пожилых), фудшеринг и проекты против пищевых отходов, доставка питания на дом маломобильным группам. Формирование ассортимента и меню с учетом потребностей ЦА.	6	
Тема 2.2. Бизнес-	Содержание учебного материала	6/2	

планирование социального проекта в сфере питания	Структура бизнес-плана социального проекта: социальная проблема и миссия, описание продукта/услуги, маркетинговый план, производственный план, финансовые расчеты (стартовые инвестиции, текущие затраты, окупаемость), оценка социального эффекта (качественные и количественные показатели). Источники финансирования: собственные средства, гранты, социальный контракт.	4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическая работа № 1	2/2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическая работа (№ 1). Расчет стартовых инвестиций и грантовой потребности для социального предприятия (столовая, кафе с инклюзией, производство диетических кондитерских изделий). Заполнение макета заявки на грант.	2	
Тема 2.3. Особенности организации труда социально уязвимых категорий	Содержание учебного материала	4/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Трудоустройство инвалидов, выпускников детских домов, лиц с ментальными нарушениями. Адаптация рабочих мест, обучение, наставничество. Психологические аспекты управления. Создание поддерживающей среды. Нормативно-правовые требования (квоты для инвалидов, создание специальных рабочих мест).	4	
Раздел 3. Индивидуальная проектная деятельность		8/0	
Тема 3.1. Разработка социального проекта (бизнес-плана социального предприятия)	Содержание учебного материала	8/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Выбор социальной проблемы и концепции проекта (социальная столовая, инклюзивное кафе, пекарня для ветеранов, производство безглютеновых кондитерских изделий, доставка обедов маломобильным и др.). Структура и требования к оформлению социального проекта.	4	
	Индивидуальная работа над проектом: сбор информации, описание социальной миссии, расчеты, оформление пояснительной записки (15–20 страниц).	2	
Тема 3.2. Подготовка презентации и защитного слова	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Разработка презентации, акцент на социальный эффект и финансовую устойчивость. Подготовка устного выступления (5–7 минут).	2	
Промежуточная аттестация в форме защиты мини-проекта		2	
Итого		36/4	

3. Условия реализации учебной дисциплины

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- комплект учебно-методической документации (образцы социальных проектов, формы грантовых заявок, примеры меню).

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры с выходом в Интернет;
- мультимедийный проектор или интерактивная панель;
- программное обеспечение: MS Office (Word, Excel, PowerPoint) или аналоги;
- раздаточный материал (кейсы социальных проектов, критерии оценки социального эффекта);
- наглядные пособия (схемы поддержки социального бизнеса).

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Печатные издания

1. Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Т.М. Голубева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-018148-6.
2. Социальное предпринимательство: учебник для вузов / под ред. С.В. Медведевой. — М.: РАНХиГС, 2024.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Инвестиции в Тюменской области (2020-2024).
2. Закон Тюменской области от 24 марта 2020 года № 23 «Об утверждении Стратегии социально-экономического развития Тюменской области до 2030 года» (с изменениями на 27 марта 2024 года).
3. Методические рекомендации по подготовке заявки на грант для социальных предпринимателей (Центр «Мой бизнес», Тюмень).
4. Федеральный закон № 245-ФЗ от 26.07.2019 «О внесении изменений в Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"».

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Официальный сайт Министерства экономического развития РФ – https://www.economy.gov.ru
2. Федеральный портал социального предпринимательства – https://social-msp.ru
3. Ресурсный центр поддержки социального предпринимательства Тюменской области – https://socpred72.ru
4. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» – http://www.consultant.ru
5. Фонд региональных социальных программ «Наше будущее» – https://nb-fund.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умениями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения (знания, умения)	Показатели освоенности	Методы оценки
Знает: понятие, критерии и правовые основы социального предпринимательства	Воспроизводит определение социального предпринимательства. Перечисляет критерии по ФЗ № 245-ФЗ. Называет отличия от благотворительности.	Устный опрос по теме 1.1. Тестирование по разделу 1.
Знает: меры государственной поддержки социальных предприятий	Перечисляет виды поддержки (гранты, субсидии, социальный контракт). Называет размеры грантов.	Устный опрос по теме 1.2.
Знает: типы социальных проектов в сфере питания	Характеризует социальные столовые, инклюзивные кафе, диетическое производство, фудшеринг. Приводит примеры.	Устный опрос по теме 2.1.
Знает: особенности разработки меню для социально уязвимых категорий	Перечисляет особенности питания для диабетиков, аллергиков, пожилых, лиц с дисфагией.	Устный опрос, проверка меню в проекте.
Знает: методику оценки социального эффекта	Называет показатели социального эффекта (количество благополучателей, созданные рабочие места, улучшение качества жизни).	Оценка раздела «Социальная эффективность» в проекте.
Умеет: выявлять социальную проблему и формулировать социальную миссию	Обосновывает актуальность выбранной проблемы. Формулирует конкретную социальную миссию проекта.	Экспертная оценка введения проекта.
Умеет: разрабатывать бизнес-план социального предприятия	Самостоятельно разрабатывает бизнес-план по структуре (миссия, продукт, маркетинг, производство, финансы, соцэффект).	Проверка и защита социального проекта.
Умеет: рассчитывать стартовые инвестиции и грантовую потребность	Корректно определяет сумму инвестиций. Обосновывает потребность в гранте.	Проверка расчетной части проекта и практической работы № 1.

Результаты обучения (знания, умения)	Показатели освоенности	Методы оценки
Умеет: планировать работу с персоналом из социально уязвимых групп	Предлагает меры по обучению, адаптации и наставничеству. Учитывает требования по созданию рабочих мест для инвалидов.	Анализ организационного плана в проекте.
Навыки: разработки социального проекта в сфере питания	Представлен полный социальный проект (15–20 страниц) с таблицами, расчетами и обоснованием социального эффекта.	Защита проекта (презентация + доклад). Ответы на вопросы.
Навыки: заполнения заявки на грант для социального предпринимателя	Заполняет макет грантовой заявки в соответствии с требованиями регионального конкурса.	Оценка практической работы № 1.

Приложение 2.65
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 19. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП 19. Организация предпринимательской деятельности

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП 19. Организация предпринимательской деятельности является вариативной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для реализации индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся системы теоретических знаний и практических навыков по организации и ведению предпринимательской деятельности в сфере производства и реализации продукции общественного питания (включая блюда из растительного сырья, диетические и вегетарианские) и кондитерских изделий, включая разработку бизнес-плана, правовое и финансовое обеспечение, управление персоналом.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой	- анализировать рыночные возможности и выбирать концепцию предприятия общественного питания или кондитерской; - разрабатывать бизнес-план с расчетом основных разделов (маркетинговый, производственный, финансовый); - выбирать организационно-правовую форму и систему налогообложения; - разрабатывать	- понятие, виды и субъекты предпринимательской деятельности, ее роль в экономике; - организационно-правовые формы предпринимательства в РФ (ИП, ООО); - порядок регистрации бизнеса и системы налогообложения (НПД, УСН, патент); - структуру и содержание бизнес-плана, требования к его разработке; - методы анализа рынка, конкурентов и целевой аудитории для предприятий питания;	- разработки бизнес-плана для открытия предприятия общественного питания (кафе, пекарни, кондитерской, столовой); - составления ассортиментной матрицы и меню с учетом потребностей различных категорий потребителей; - расчета потребности в сырье, оборудовании и персонале; - финансового моделирования деятельности предприятия на

грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ассортиментную матрицу и виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей; - рассчитывать стартовый капитал, текущие затраты, точку безубыточности и срок окупаемости; - организовывать и контролировать текущую деятельность персонала, планировать ресурсное обеспечение; - оценивать риски при открытии собственного дела и планировать меры по их минимизации.	- основные финансовые показатели (выручка, затраты, прибыль, рентабельность, окупаемость); - виды предпринимательских рисков и способы их снижения; - основы организации и контроля деятельности подчиненного персонала.	первый год работы; - презентации и защиты бизнес-проекта.

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП 19. Организация предпринимательской деятельности	Тема 1.1. Понятие и виды предпринимательской деятельности; Тема 1.2. Правовое обеспечение и регистрация бизнеса; Тема 2.1. Бизнес-планирование: структура и маркетинговый анализ; Тема 2.2. Производственный и организационный план; Тема 2.3. Финансовое планирование и оценка эффективности; Тема 3.1. Разработка и защита мини-проекта «Бизнес-план предприятия общественного питания»	Знания: - Понятие, виды и субъекты предпринимательской деятельности. - Организационно-правовые формы (ИП, ООО), порядок регистрации. - Системы налогообложения (НПД, УСН, патент). - Структура и содержание бизнес-плана. - Методы анализа рынка, конкурентов и целевой аудитории. - Состав стартовых и текущих затрат, методика расчета окупаемости. - Основные риски в сфере общественного питания. Умения: - Генерировать и проверять бизнес-идеи для кафе, кондитерской, пекарни. - Выбирать оптимальную организационно-правовую форму и режим налогообложения. - Проводить SWOT-анализ и анализ конкурентной среды. - Рассчитывать инвестиционные и операционные	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			затраты. - Определять точку безубыточности и срок окупаемости проекта. Навыки: - Разработки полноценного бизнес-плана для предприятия общественного питания (объемом 15–20 страниц). - Финансового планирования с использованием табличных редакторов. - Публичной защиты бизнес-проекта с презентацией.		

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	2
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты мини- проекта	2	2
Всего	36	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы предпринимательской деятельности		6/0	
Тема 1.1. Понятие и виды предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	4/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Понятие предпринимательской деятельности. Виды предпринимательства (производственное, коммерческое, финансовое, сервисное). Особенности предпринимательства в сфере общественного питания и кондитерского производства. Функции предпринимателя. Личностные качества успешного предпринимателя.	2	
	Анализ успешных предпринимательских проектов в сфере питания Тюменской области. Государственная поддержка малого бизнеса (национальный проект «Малое и среднее предпринимательство»).	2	
Тема 1.2. Правовое обеспечение и регистрация бизнеса	Содержание учебного материала	4/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Организационно-правовые формы: ИП и ООО. Преимущества и недостатки для предприятий питания. Порядок государственной регистрации. Системы налогообложения (НПД, УСН 6%, УСН 15%, патент). Лицензирование, разрешительная документация, требования СанПиН.	4	
Раздел 2. Бизнес-планирование		16/2	
Тема 2.1. Бизнес-планирование: структура и маркетинговый анализ	Содержание учебного материала	6/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Понятие бизнес-плана, цели его разработки. Типовая структура бизнес-плана (резюме, описание продукта, анализ рынка, маркетинговый план, производственный план, организационный план, финансовый план, оценка рисков). Анализ целевой аудитории, конкурентов и спроса. Методика SWOT-анализа. Формирование ассортиментной матрицы и видов меню. Ценовая политика.	6	

Тема 2.2. Производственный и организационный план	Содержание учебного материала	4/0	
	Выбор помещения и требования к нему (СанПиН, площадь, расположение). Подбор технологического оборудования (холодильное, тепловое, нейтральное). Расчет потребности в сырье и продуктах. Планирование численности персонала (повара, кондитеры, официанты, управляющий). Штатное расписание, фонд оплаты труда.	4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
Тема 2.3. Финансовое планирование и оценка эффективности	Содержание учебного материала	6/2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Состав стартовых инвестиций (регистрация, ремонт, оборудование, сырье, реклама). Расчет текущих затрат (аренда, коммунальные услуги, зарплата, налоги, закупка продуктов). Планирование выручки (средний чек × количество посетителей). Расчет точки безубыточности, чистой прибыли, рентабельности и срока окупаемости.	4	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическая работа № 1. Финансовый расчет бизнес-плана: определение стартовых инвестиций, ежемесячных затрат, точки безубыточности и срока окупаемости с использованием табличного редактора.	2	
Раздел 3. Индивидуальная проектная деятельность		8/0	
Тема 3.1. Разработка мини-проекта «Бизнес-план предприятия общественного питания»	Содержание учебного материала	10/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Выбор концепции проекта (кафе, столовая, кофейня, пекарня, кондитерская, кулинарный магазин, вегетарианское кафе и др.). Постановка цели и задач. Структура бизнес-плана. Требования к оформлению.	4	
	Индивидуальная работа над бизнес-планом: сбор информации, выполнение расчетов, оформление пояснительной записки (15–20 страниц).	4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1
Тема 3.2. Подготовка презентации и защитного слова	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Разработка презентации в MS PowerPoint (или аналоге). Подготовка устного выступления (регламент 5–7 минут).	2	
Промежуточная аттестация в форме защиты мини-проекта		2	
Итого		36/4	

3. Условия реализации учебной дисциплины

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- комплект учебно-методической документации (образцы социальных проектов, формы грантовых заявок, примеры меню).

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры с выходом в Интернет;
- мультимедийный проектор или интерактивная панель;
- программное обеспечение: MS Office (Word, Excel, PowerPoint) или аналоги;
- раздаточный материал (кейсы социальных проектов, критерии оценки социального эффекта);
- наглядные пособия (схемы поддержки социального бизнеса).

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Печатные издания

1. Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Т.М. Голубева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-018148-6.
2. Лапуста М.Г. Предпринимательство: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2013.
3. Череданова Л.Н. Основы предпринимательской деятельности и предпринимательства: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2013. – 224 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Инвестиции в Тюменской области (кроме ХМАО – Югры, ЯНАО) (2020-2024).
2. Закон Тюменской области от 24 марта 2020 года № 23 «Об утверждении Стратегии социально-экономического развития Тюменской области до 2030 года» (с изменениями на 27 марта 2024 года).
3. Малое и среднее предпринимательство в России. 2024: Стат.сб. / Росстат. – М., 2024. – 97 с. (режим доступа: http://ssl.rosstat.gov.ru/storage/mediabank/Mal_pred_2024.pdf).
4. Образцы бизнес-планов для предприятий общественного питания (методические разработки ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»).

3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Официальный сайт Министерства экономического развития РФ – https://www.economy.gov.ru
2. Официальный сайт Федеральной налоговой службы – http://www.nalog.ru
3. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» – http://www.consultant.ru
4. Справочно-правовая система «Гарант» – https://www.garant.ru
5. Платформа по поддержке малого бизнеса «Мой бизнес» (Тюменская область) – https://mb72.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умениями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения (знания, умения)	Показатели освоенности	Методы оценки
Знает: понятие, виды и субъекты предпринимательской деятельности	Воспроизводит определения и классификации. Называет особенности предпринимательства в сфере питания.	Устный опрос по теме 1.1. Тестирование по разделу 1.
Знает: организационно-правовые формы и порядок регистрации бизнеса	Перечисляет ИП и ООО, их отличия. Описывает процедуру регистрации.	Устный опрос по теме 1.2.
Знает: структуру и содержание бизнес-плана	Называет все разделы бизнес-плана. Раскрывает содержание каждого раздела.	Устный опрос по теме 2.1. Тестирование.
Знает: методы анализа рынка и конкурентов	Перечисляет методы (SWOT-анализ, анализ конкурентов, опросы). Характеризует их применение.	Устный опрос по теме 2.1.
Знает: основные финансовые показатели и методику расчета окупаемости	Перечисляет состав стартовых инвестиций и текущих затрат. Воспроизводит формулы расчета точки безубыточности и окупаемости.	Устный опрос по теме 2.3. Тестирование.
Знает: виды предпринимательских рисков	Называет основные риски для предприятий питания (санкционные, финансовые, операционные).	Устный опрос, анализ раздела «Риски» в бизнес-плане.
Умеет: разрабатывать бизнес-идею и обосновывать концепцию	Формулирует концепцию предприятия. Обосновывает выбор формата и ассортимента.	Экспертная оценка введения и концепции в бизнес-проекте.
Умеет: составлять бизнес-план с расчетами	Самостоятельно разрабатывает бизнес-план по структуре. Выполняет расчеты в табличном редакторе.	Проверка и защита бизнес-проекта. Анализ всех разделов.

Результаты обучения (знания, умения)	Показатели освоенности	Методы оценки
Умеет: рассчитывать стартовые инвестиции, затраты, точку безубыточности и окупаемость	Корректно определяет сумму инвестиций. Рассчитывает ежемесячные затраты, точку безубыточности, срок окупаемости.	Проверка расчетной части бизнес-проекта. Оценка выполнения практической работы № 1.
Умеет: оценивать риски и планировать меры по их минимизации	Выявляет риски для своего проекта. Предлагает реалистичные меры снижения рисков.	Экспертная оценка раздела «Риски» в бизнес-проекте.
Умеет: разрабатывать ассортимент и меню для различных категорий потребителей	Составляет ассортиментную матрицу, предлагает различные виды меню (классическое, диетическое, вегетарианское).	Экспертная оценка меню в бизнес-проекте.
Навыки: составления бизнес-плана для предприятия питания	Представлен полный бизнес-план (15–20 страниц) с таблицами и графиками. Соответствие требованиям.	Защита бизнес-проекта (презентация + доклад). Ответы на вопросы.

Приложение 2.66
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 19. БЮДЖЕТНАЯ ГРАМОТНОСТЬ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП 19. Бюджетная грамотность

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП 19. Бюджетная грамотность является вариативной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для реализации индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся системы знаний и практических навыков по управлению личными, семейными и корпоративными финансами, составлению и контролю исполнения бюджета, эффективному планированию доходов и расходов в сфере общественного питания и кондитерского производства.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных	- планировать личный и семейный бюджет, распределять доходы и расходы; - рассчитывать себестоимость блюд и кондитерских изделий, определять наценку и цену реализации; - составлять финансовый план предприятия питания (бюджет доходов и расходов, бюджет движения денежных средств); - анализировать эффективность использования ресурсов (сырье, оборудование, персонал); - оценивать налоговую	- структуру личного, семейного и корпоративного бюджета; - методы планирования и учета доходов и расходов; - порядок расчета себестоимости продукции общественного питания (калькуляция); - виды налогов для ИП и ООО в сфере питания (НПД, УСН, патент); - основы ценообразования и формирования наценки; - инструменты финансового контроля	- составления личного финансового плана (на месяц, год); - калькуляции себестоимости и цены блюда (заполнение калькуляционной карточки); - разработки бюджета малого предприятия питания (кафе, кондитерской); - оценки финансовой устойчивости проекта; - работы с финансовыми документами и налоговыми калькуляторами.

ситуациях. ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (через расчет себестоимости блюд и рентабельности). ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (через планирование и контроль бюджетов, расходование ресурсов)	нагрузку и планировать налоговые платежи; - выявлять и минимизировать финансовые риски; - использовать банковские продукты и инструменты сбережения.	и анализа (баланс, отчет о прибылях и убытках); - способы защиты прав потребителей финансовых услуг; - источники финансирования бизнеса (кредиты, гранты, лизинг).	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП 19. Бюджетная грамотность	Тема 1.1. Основы управления личными и семейными финансами; Тема 1.2. Банковские продукты и финансовые инструменты; Тема 2.1. Бюджетирование на предприятии общественного питания; Тема 2.2. Калькуляция и ценообразование в сфере питания; Тема 2.3. Налоговая грамотность и финансовая отчетность; Тема 3.1. Разработка и защита мини-проекта «Финансовый план предприятия питания»	Знания: - Структура личного, семейного и корпоративного бюджета. - Принципы планирования доходов и расходов. - Методы учета и контроля финансов. - Порядок калькуляции себестоимости блюд и кондитерских изделий. - Системы налогообложения в РФ для малого бизнеса. - Банковские продукты (вклады, кредиты, лизинг, эквайринг). - Показатели финансовой устойчивости (рентабельность, ликвидность). Умения: - Составлять личный бюджет и финансовый план. - Рассчитывать себестоимость, наценку и цену блюда. - Заполнять калькуляционные карточки. - Планировать бюджет движения денежных средств (БДДС). - Рассчитывать налоговую нагрузку при разных режимах.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			Навыки: - Разработки финансового раздела бизнес-плана для кафе/кондитерской. - Калькуляции себестоимости ассортимента (3–5 блюд). - Оценки рентабельности и точки безубыточности. - Защиты финансового проекта.		

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	2
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты мини- проекта	2	2
Всего	36	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Личная и семейная бюджетная грамотность		8/0	
Тема 1.1. Основы управления личными и семейными финансами	Содержание учебного материала	4/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Понятие бюджета. Структура личного и семейного бюджета: доходы (заработная плата, стипендия, доход от бизнеса) и расходы (обязательные, переменные, discretionary). Принципы планирования: правило 50/30/20. Методы учета расходов (приложения, таблицы). Формирование финансовой подушки безопасности. Цели и стратегии накопления.	2	
	Составление личного финансового плана на месяц. Анализ типичных ошибок в управлении личными финансами. Примеры из сферы питания (доходы специалиста по поварскому и кондитерскому делу).	2	
Тема 1.2. Банковские продукты и финансовые инструменты	Содержание учебного материала	4/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Банковские карты (дебетовые, кредитные), вклады (депозиты), кредиты (потребительские, автокредиты, ипотека). Микрофинансовые организации: риски и особенности. Система страхования вкладов (АСВ). Инвестиционные инструменты: ИИС, облигации, акции (базовое понимание). Электронные деньги и мобильные приложения. Защита прав потребителей финансовых услуг.	4	
Раздел 2. Бюджетирование в профессиональной деятельности (сфера питания)		18/2	
Тема 2.1. Бюджетирование на предприятии общественного питания	Содержание учебного материала	6/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Понятие бюджета предприятия. Виды бюджетов: бюджет доходов и расходов (БДР), бюджет движения денежных средств (БДДС), бюджет затрат. Планирование выручки (средний чек × проходимость). Операционные затраты: аренда, коммунальные услуги, зарплата, закупка сырья, налоги. Составление помесячного бюджета для кафе, кондитерской или столовой. Контроль исполнения	6	

	бюджета.		
Тема 2.2. Калькуляция и ценообразование в сфере питания	Содержание учебного материала	6/2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Понятие себестоимости блюда. Состав затрат: сырьевой набор, потери при тепловой обработке, накладные расходы. Нормативы закладки (технологические карты). Расчет продажной цены: наценка, маржинальность. Типы наценок в общепите. Калькуляционная карточка (форма ОП-1): порядок заполнения. Анализ рентабельности блюд.	4	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическая работа № 1 Расчет себестоимости и цены 2-3 блюд (или кондитерских изделий) по технологическим картам. Заполнение калькуляционных карточек. Расчет маржинальности.	2	
Тема 2.3. Налоговая грамотность и финансовая отчетность	Содержание учебного материала	6/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Системы налогообложения в РФ: НПД (налог на профессиональный доход), УСН (6% и 15%), патент. Особенности применения для предприятий питания. Расчет налоговой нагрузки. Налоговые вычеты. Страховые взносы (пенсионные, медицинские). Отчетность для ИП и ООО. Финансовая отчетность: отчет о прибылях и убытках, баланс (основные строки). Налоговые календари. Ответственность за неуплату налогов.	6	
Раздел 3. Индивидуальная проектная деятельность		6/2	
Тема 3.1. Разработка мини-проекта «Финансовый план предприятия общественного питания»	Содержание учебного материала	6/2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Выбор концепции предприятия (кафе, пекарня, кондитерская, столовая, кофейня). Структура финансового плана: планирование выручки, расчет стартовых инвестиций, бюджет операционных затрат на месяц, расчет точки безубыточности, оценка рентабельности. Требования к оформлению.	2	
	Индивидуальная работа над проектом: сбор данных для калькуляции (цены на сырье, аренда, зарплаты), выполнение расчетов в табличном редакторе, оформление пояснительной записки (10–15 страниц).	2	
Тема 3.2. Подготовка презентации и	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1,
	Разработка презентации: акцент на финансовых показателях (выручка,	2	

защитного слова	себестоимость, прибыль, окупаемость). Подготовка устного выступления (5–7 минут).		ПК 6.4
Промежуточная аттестация в форме защиты мини-проекта		2	
Итого		36/4	

3. Условия реализации учебной дисциплины

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- комплект учебно-методической документации (образцы калькуляционных карточек, формы бюджетов, бланки налоговой отчетности).

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры с выходом в Интернет;
- мультимедийный проектор;
- программное обеспечение: MS Excel (или Google Таблицы) – ключевой инструмент для расчетов;
- раздаточный материал (технологические карты блюд, прайс-листы на сырье, бланки калькуляционных карточек ОП-1);
- наглядные пособия (схемы налогов, структура бюджета).

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Печатные издания

1. Жданова, А.О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся / А.О. Жданова. — М.: ВАКО, 2018. — 384 с. (серия «Учимся разумному финансовому поведению»).
2. Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Т.М. Голубева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 288 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2021.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Инвестиции в Тюменской области (2020-2024).
2. Малое и среднее предпринимательство в России. 2024: Стат.сб. / Росстат.
3. Калькуляционные карточки и технологические карты блюд (методические разработки ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»).
4. Федеральный закон от 27.11.2018 № 422-ФЗ «О проведении эксперимента по установлению специального налогового режима "Налог на профессиональный доход"».

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Официальный сайт Центрального Банка РФ (финансовая грамотность) – https://cbr.ru/fintech/fin_literacy/
2. Официальный сайт Федеральной налоговой службы – http://www.nalog.ru
3. Налоговый калькулятор для выбора режима налогообложения – https://www.nalog.ru/rn77/service/taxreghnd/
4. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» – http://www.consultant.ru
5. Платформа «Мой бизнес» (Тюменская область) – https://mb72.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умениями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения (знания, умения)	Показатели освоенности	Методы оценки
Знает: структуру личного, семейного и корпоративного бюджета	Воспроизводит структуру доходов и расходов. Различает обязательные и переменные расходы.	Устный опрос по теме 1.1.
Знает: методы планирования и учета доходов и расходов	Называет методы ведения бюджета (конвертный, табличный, приложения).	Устный опрос, проверка личного финансового плана (задание).
Знает: порядок расчета себестоимости блюда	Перечисляет составляющие себестоимости. Описывает алгоритм расчета цены.	Устный опрос по теме 2.2.
Знает: виды налогов для предприятий питания	Называет НПД, УСН (6%, 15%), патент. Описывает особенности применения.	Тестирование по теме 2.3.
Знает: инструменты финансового контроля	Перечисляет БДР, БДДС, отчет о прибылях и убытках.	Устный опрос.
Умеет: составлять личный финансовый план	Разрабатывает личный бюджет на месяц с учетом доходов и расходов.	Проверка домашнего задания (личный бюджет).
Умеет: рассчитывать себестоимость и цену блюда	Корректно заполняет калькуляционную карточку. Рассчитывает наценку и маржинальность.	Оценка выполнения практической работы № 1.
Умеет: планировать бюджет предприятия	Составляет бюджет доходов и расходов для кафе/кондитерской на месяц.	Проверка расчетов в мини-проекте.
Умеет: оценивать налоговую нагрузку	Рассчитывает налоги при разных режимах налогообложения (УСН, патент, НПД) для примера предприятия.	Решение ситуационной задачи на занятии.

Результаты обучения (знания, умения)	Показатели освоенности	Методы оценки
Умеет: анализировать эффективность использования ресурсов	Рассчитывает рентабельность блюда, точку безубыточности.	Экспертная оценка финансового раздела проекта.
Навыки: разработки финансового плана предприятия	Представлен полный финансовый план (в составе мини-проекта) с таблицами и графиками.	Защита мини-проекта.
Навыки: калькуляции ассортимента (3–5 позиций)	В проекте или практической работе выполнены калькуляции блюд/изделий.	Проверка расчетной части.

Приложение 2.67

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 20. ГИГИЕНА И ЭКОЛОГИЯ ЧЕЛОВЕКА

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП 20. Гигиена и экология человека.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП 20. Гигиена и экология человека является вариативной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для реализации индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся системы знаний и практических навыков по соблюдению санитарно-гигиенических норм и экологических требований при организации и ведении процессов приготовления, хранения и реализации продукции общественного питания, обеспечивающих безопасность для здоровья потребителей и окружающей среды.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных	- анализировать санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию и содержанию организаций общественного питания (СанПиН); - оценивать качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - соблюдать правила личной гигиены и санитарный режим на рабочем месте; - осуществлять контроль за соблюдением сроков годности, условий	- основы гигиены труда и производственной санитарии на предприятиях питания; - действующие санитарные правила и нормы (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21); - классификацию вредных и опасных факторов производственной среды; - требования к личной гигиене персонала (медосмотры, гигиеническая аттестация); - микробиологические и химические риски	- организации рабочего места с соблюдением гигиенических требований; - проведения санитарной обработки оборудования, инвентаря, посуды; - контроля качества сырья органолептическими методами; - заполнения журналов (бракеражный, учета температурного режима, санитарный); - оказания первой помощи при пищевых отравлениях; - раздельного сбора и утилизации пищевых отходов.

ситуациях. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	хранения и температурных режимов; - проводить дезинфекцию, стерилизацию, мытье оборудования и инвентаря; - выявлять источники экологической опасности в профессиональной деятельности и минимизировать их воздействие; - применять меры по снижению пищевых отходов и рациональному использованию ресурсов.	продовольственного сырья; - принципы рационального природопользования и обращения с отходами в общепите; - экологическую маркировку продуктов и упаковки; - нормативно-правовую базу в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и охраны окружающей среды.	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП 20. Гигиена и экология человека	Тема 1.1. Основы гигиены труда и производственной санитарии; Тема 1.2. Санитарные требования к предприятиям общественного питания; Тема 2.1. Личная гигиена персонала и медицинский контроль; Тема 2.2. Безопасность сырья и готовой продукции; Тема 2.3. Экологические аспекты деятельности предприятий питания; Тема 3.1. Разработка и защита мини-проекта «Организация санитарно-гигиенического режима на предприятии питания»	Знания: - Основы гигиены и экологии человека. - Действующие СанПиН для общественного питания. - Требования к устройству, водоснабжению, вентиляции, освещению. - Правила личной гигиены повара и кондитера (медосмотры, гигиеническая аттестация). - Санитарные требования к мытью посуды и инвентаря, дезинфекция. Микробиологические показатели безопасности продуктов. - Экологические проблемы пищевой индустрии (отходы, упаковка, энергосбережение). Умения: - Организовывать рабочее место в соответствии с гигиеническими нормами. - Проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря. - Оценивать качество сырья и готовой продукции. - Заполнять санитарные	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			журналы. - Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. - Сортировать и утилизировать отходы. Навыки: - Разработки плана санитарно-гигиенических мероприятий. - Заполнения бракеражного журнала и журнала контроля температур. - Анализа соответствия предприятия питания санитарным нормам.		

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	2
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты мини- проекта	2	2
Всего	36	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы гигиены и санитарии на предприятиях общественного питания		12/0	
Тема 1.1. Основы гигиены труда и производственной санитарии	Содержание учебного материала	6/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.1
	Понятие гигиены, экологии, санитарии. Взаимосвязь здоровья человека и качества среды обитания. Факторы производственной среды (микроклимат, шум, освещение, вредные вещества). Гигиеническое нормирование. Производственные вредности на кухне: высокие температуры, повышенная влажность, риск травматизма. Профилактика профессиональных заболеваний поваров и кондитеров.	4	
	Анализ условий труда на типовом предприятии общественного питания. Оценка рисков для здоровья.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.1
Тема 1.2. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию организаций питания	Содержание учебного материала	6/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.1
	Обзор СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания». Требования к размещению, водоснабжению, канализации, вентиляции, отоплению, освещению. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде (маркировка, материалы). Санитарное содержание помещений: уборка, дезинфекция, борьба с грызунами и насекомыми.	4	
	Составление схемы производственных потоков на кухне (грязные и чистые зоны). Заполнение санитарного журнала (образец).	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.1
Раздел 2. Личная гигиена, безопасность сырья и экологические аспекты		14/2	
Тема 2.1. Личная гигиена персонала и медицинский контроль	Содержание учебного материала	10/2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.1
	Правила личной гигиены повара и кондитера: санитарная одежда, уход за руками, отсутствие украшений, состояние здоровья. Медицинские осмотры	4	

	(предварительные и периодические). Гигиеническая аттестация. Перечень инфекционных заболеваний, при которых персонал отстраняется от работы. Действия при порезах, ожогах, кишечных инфекциях.		
Тема 2.2. Безопасность сырья и готовой продукции	Содержание учебного материала	6/2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.1
	Микробиологические риски: патогенные микроорганизмы (сальмонеллы, листерии, стафилококк), кишечные инфекции. Пищевые отравления: микробные и немикробные. Условия хранения сырья и готовых блюд (температурные режимы, сроки годности, товарное соседство). Органолептическая оценка качества продуктов. Бракераж готовой продукции. Меры профилактики пищевых отравлений.	4	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.1
	Практическая работа № 1 Проведение органолептической оценки качества сырья (овощи, мясо, рыба, молочные продукты) и готовых блюд. Заполнение бракеражного журнала. Решение ситуационных задач по идентификации пищевых отравлений и мерам первой помощи.	2	
Тема 2.3. Экологические аспекты деятельности предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	4/0	
	Проблемы пищевой индустрии: образование отходов (пищевые, упаковочные), энергопотребление, водопотребление. Принципы рационального природопользования. Раздельный сбор отходов (пищевые, пластик, стекло, бумага). Утилизация пищевых отходов (компостирование, биогазовые установки). Экологичная упаковка (биоразлагаемая, перерабатываемая). Снижение пищевых потерь (фудшеринг, безотходные технологии). Экологическая маркировка продуктов и моющих средств.	4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.1
Раздел 3. Индивидуальная проектная деятельность		8/0	
Тема 3.1. Разработка мини-проекта «Организация санитарно-гигиенического режима	Содержание учебного материала	6/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.1
	Выбор типа предприятия (столовая, кафе, кондитерский цех, ресторан). Структура проекта: анализ соответствия СанПиН, план мероприятий по личной гигиене персонала, санитарная обработка оборудования, контроль качества сырья, экологическая составляющая (отходы, энергосбережение). Требования к	2	

на предприятии питания»	оформлению.		
	Индивидуальная работа над проектом: сбор информации (СанПиН, справочники), описание санитарных зон, заполнение форм журналов, разработка инструкций, оформление пояснительной записки (10–15 страниц).	4	
Тема 3.2. Подготовка презентации и защитного слова	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.1
	Разработка презентации: ключевые гигиенические риски и меры их предотвращения. Подготовка устного выступления (5–7 минут).	2	
Промежуточная аттестация в форме защиты мини-проекта		2	
Итого		36/4	

3.1 Условия реализации учебной дисциплины

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- комплект учебно-методической документации (СанПиН, образцы журналов, инструкции).

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры с выходом в Интернет;
- мультимедийный проектор;
- раздаточный материал (бланки бракеражных журналов, журналов учета температур, санитарных журналов);
- наглядные пособия (плакаты по личной гигиене, схема производственных потоков, таблицы сроков хранения);
- для практической работы: образцы сырья (овощи, крупы, мука — для органолептики), одноразовая посуда, маркировочный инвентарь.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Печатные издания

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания».
2. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
3. Трушина, Т.П. Экологические основы природопользования: учебник для СПО / Т.П. Трушина. – М.: Феникс, 2022. – 414 с.
4. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2021. – 256 с.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
2. Инвестиции в Тюменской области (2020-2024) – раздел экологической безопасности.
3. Стратегия социально-экономического развития Тюменской области до 2030 года (в части охраны окружающей среды).

3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Официальный сайт Роспотребнадзора – https://www.rospotrebnadzor.ru
2. Федеральный центр гигиены и эпидемиологии – http://www.fcgsen.ru
3. База данных СанПиН и СП (электронный фонд) – http://docs.cntd.ru
4. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» – http://www.consultant.ru
5. Экологический портал Тюменской области – https://ecology.admtyumen.ru

3.2.3. Дополнительные источники

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
5. Инвестиции в Тюменской области (2020-2024) – раздел экологической безопасности.

6. Стратегия социально-экономического развития Тюменской области до 2030 года (в части охраны окружающей среды).

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умениями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения (знания, умения)	Показатели освоенности	Методы оценки
Знает: основы гигиены труда и производственной санитарии	Воспроизводит понятия. Перечисляет вредные факторы на предприятиях питания.	Устный опрос по теме 1.1.
Знает: действующие СанПиН для общественного питания	Называет основные разделы СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Описывает требования к устройству, водоснабжению, вентиляции.	Устный опрос по теме 1.2. Тестирование.
Знает: правила личной гигиены персонала	Перечисляет требования к санитарной одежде, уходу за руками. Называет перечень медосмотров.	Устный опрос по теме 2.1.
Знает: микробиологические риски и меры профилактики пищевых отравлений	Описывает основные возбудители (сальмонелла, стафилококк). Называет условия хранения и температурные режимы.	Устный опрос по теме 2.2.
Знает: экологические проблемы пищевой индустрии	Перечисляет виды отходов. Называет способы обращения с отходами.	Устный опрос по теме 2.3.
Умеет: анализировать санитарные требования к рабочим местам	Составляет схему производственных потоков. Выявляет нарушения.	Оценка выполнения проектного задания.
Умеет: проводить органолептическую оценку	По методике определяет доброкачественность	Проверка практической работы

Результаты обучения (знания, умения)	Показатели освоенности	Методы оценки
сырья и готовой продукции	продуктов. Заполняет бракеражный журнал.	№ 1.
Умеет: соблюдать правила личной гигиены	Демонстрирует мытье рук, надевание санитарной одежды (в лабораторных условиях).	Наблюдение (в рамках лабораторных занятий по ПМ).
Умеет: заполнять санитарные журналы	Заполняет журнал контроля температур в холодильниках, журнал учета моющих средств.	Проверка образцов журналов в проекте.
Умеет: предлагать меры по снижению экологического вреда	Предлагает систему раздельного сбора отходов. Рассчитывает экономию воды/электроэнергии.	Экспертная оценка экологического раздела проекта.
Навыки: организации санитарно-гигиенического режима	Разработан мини-проект (план мероприятий) для конкретного предприятия.	Защита мини-проекта.

Приложение 2.68
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 20. ГЕОГРАФИЯ ЧЕЛОВЕЧЕСКИХ ПЕРСПЕКТИВ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП 20. География человеческих перспектив.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП 20. География человеческих перспектив является вариативной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для реализации индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся современного пространственно-аналитического мышления, способности соотносить собственные жизненные и профессиональные цели с тенденциями развития России и ее регионов, а также понимать механизмы влияния географических, экономических, культурных и социальных факторов на развитие сферы производства и потребления кулинарной и кондитерской продукции.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в	- ориентироваться в пространственном разнообразии современного мира и России, выявлять ключевые векторы социально-экономического развития макрорегионов; - определять наличие и локализацию ресурсов для развития собственного дела в различных регионах страны; - выявлять региональные тренды потребления кулинарной продукции и прогнозировать востребованность тех	- структурную модель пространственного развития России, ее макрорегионы, а также региональные особенности социально-экономического развития территории; - понятия географического разнообразия, культурного ландшафта и ментальных моделей регионов как факторов, определяющих потребительский спрос; - принципы и закономерности	- выявления и анализа перспективных для предпринимательской деятельности территорий на основе открытых статистических данных и экспертных аналитических обзоров; - прогнозирования региональных трендов в сфере общественного питания и кондитерского дела; - сравнительного анализа потенциала рынков сбыта и трудовых ресурсов разных регионов.

различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	или иных направлений; - анализировать региональные рынки труда в области общественного питания и выявлять зоны квалифицированных кадров; - интегрировать региональные особенности и тренды в концепцию и ассортимент предприятия питания, а также в систему работы с персоналом; - прогнозировать потенциальное развитие сферы питания в отдельных регионах.	«географии вкуса», включая региональные кулинарные традиции и их эволюцию; - факторы формирования человеческого капитала в региональном разрезе, а также текущие потребности и тренды рынка труда в сфере общественного питания; - механизмы выявления и анализа трендов потребления в различных регионах и целевых аудиториях.	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП 20. География человеческих перспектив	Тема 1.1. Пространственное развитие как ресурс профессиональных и личностных возможностей; Тема 1.2. География технологических укладов и перспективных индустрий; Тема 2.1. География культурных ландшафтов и ментальных моделей; Тема 2.2. Антропопотоки и человеческий капитал; Тема 3.1. География трендов в сфере питания; Тема 3.2. Региональные рынки питания и кадровый потенциал; Тема 4.1. Разработка и защита мини-проекта «Стратегия моего профессионального развития»	Знания: - Ключевые характеристики пространственного развития России, ее макрорегионов и их влияние на предпринимательскую деятельность. - Понятия «культурного ландшафта» и «ментальных моделей» регионов как факторов формирования спроса. - Основы «географии вкуса» и региональные пищевые традиции. - Структура «человеческого капитала» в региональном разрезе и факторы его формирования. - Принципы выявления и анализа текущих и будущих трендов в сфере общественного питания и кондитерского дела. Умения: - Ориентироваться в пространственном разнообразии России, выявляя ресурсы регионов для развития бизнеса. - Прогнозировать востребованность продукции на основе анализа	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			потребностей целевой аудитории. - Формировать концепцию предприятия питания с учетом региональных особенностей и трендов. - Интегрировать региональные тренды в ассортиментную политику и систему управления персоналом. Навыки: - Выявления перспективных для предпринимательской деятельности территорий. - Прогнозирования трендов в сфере питания и кадрового обеспечения. - Разработки стратегии профессионального развития с региональным прогнозом.		

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	22
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты мини- проекта	2	2
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. География как инструмент самоопределения		10/0	
Тема 1.1. Пространственное развитие как ресурс профессиональных и личностных возможностей	Содержание учебного материала	10/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Предмет и задачи дисциплины. Введение в пространственное мышление. Россия и ее макрорегионы (Центральный, Уральский, Сибирский, Дальневосточный и др.), ключевые характеристики. Регион и ресурс: как география определяет возможности для бизнеса и карьеры.	4	
	Анализ современных пространственных стратегий развития России. Влияние региональной политики на развитие малого и среднего бизнеса в сфере общественного питания.	2	
Тема 1.2. География технологических укладов и перспективных индустрий	Содержание учебного материала	4/0	
	Понятие технологического уклада. Где и почему появляются новые производства и рынки. Технологические тренды и индустрия питания. Цифровизация, автоматизация, новые каналы дистрибуции. «Карта возможностей» для специалиста общественного питания. Профессии будущего в сфере пищевых технологий и сервиса.	4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
Раздел 2. Антропогеография: культура, капитал и мобильность		12/2	
Тема 2.1. География культурных ландшафтов и ментальных моделей	Содержание учебного материала	6/0	
	Понятие культурного ландшафта и ментальной модели региона. Что определяет систему ценностей, потребительских предпочтений и вкусов жителей разных территорий. Региональные кулинарные традиции и их эволюция в современном мире (понятие «географии вкуса»). Как региональные «мифы», бренды и стереотипы влияют на успех бизнеса. Влияние процессов глобализации на локальные культуры.	4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4

	Анализ взаимосвязи культурно-исторических особенностей регионов и специфики локальной кухни. Построение карты региональных гастрономических брендов.	2	
Тема 2.2. Антропопотоки и человеческий капитал	Содержание учебного материала	6/2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Понятие антропопотоков: миграция, туризм, мобильность. Как движение людей влияет на развитие регионов и рынков. Понятие человеческого капитала: факторы формирования и географические различия. Региональные рынки труда: где находятся зоны роста и зоны дефицита квалифицированных кадров (поваров, кондитеров, управляющих). Индекс человеческого развития (ИЧР) и его географические различия.	4	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическая работа (№ 1). Сравнительный анализ человеческого капитала двух регионов РФ (по выбору обучающегося) с использованием открытых статистических данных (Росстат). Анализ с точки зрения возможностей для профессионального развития повара/кондитера и открытия бизнеса.	2	
Раздел 3. География перспектив в сфере питания		8/0	
Тема 3.1. География трендов в сфере питания	Содержание учебного материала	4/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Как география определяет, что, когда и где мы едим. Анализ региональных трендов потребления: вегетарианство, здоровое питание, фудшеринг, концепции zero waste. Глобальные тренды и их региональное преломление. Этническая кухня: география и эволюция. Влияние миграции на обогащение гастрономической карты. Тренды в кондитерском деле на региональном и глобальном уровнях.	4	
Тема 3.2. Региональные рынки питания и кадровый потенциал	Содержание учебного материала	4/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Выявление региональных рынков с высоким предпринимательским и карьерным потенциалом. Анализ кадрового дефицита. Влияние туристического потока на успех предприятия питания. Способы оценки и анализа региональных рынков сбыта (емкость, конкуренция, целевая аудитория, ассортиментные матрицы).	4	
Раздел 4. Индивидуальная проектная деятельность		4/0	
Тема 4.1. Разработка мини-проекта	Содержание учебного материала	4/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1
	Постановка цели и задач проекта. Требования к оформлению. Индивидуальная	4	

«Стратегия моего профессионального развития в выбранном регионе»	работа над проектом: анализ трендов и возможностей выбранного региона (или Тюменской области) для профессионального развития специалиста по поварскому и кондитерскому делу -предпринимателя.		
Промежуточная аттестация в форме защиты мини-проекта		2	
Итого		36/4	

3.1 Условия реализации учебной дисциплины

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- комплект учебно-методической документации (схемы макрорегионов РФ, таблицы для анализа).
- комплект географических и административных карт РФ и регионов.

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры с доступом в сеть Интернет;
- мультимедийный проектор;
- раздаточный материал (статистические сборники, аналитические обзоры рынка питания, примеры региональных стратегий развития);
- наглядные пособия (схемы пространственного развития, портреты регионов).

3.3 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Печатные издания

1. География : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / [Баранчиков Е.В. и др.]. — М. : Академия, 2024. — 320 с.
2. Малое и среднее предпринимательство в России. 2024: Стат.сб./ М 19 Росстат. - М., 2024. – 97 с. (режим доступа: http://ssl.rosstat.gov.ru/storage/mediabank/Mal_pred_2024.pdf).
3. Регионы России. Социально-экономические показатели. 2024: Стат. сб. / Росстат. — М., 2024.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Закон Тюменской области от 24 марта 2020 года № 23 «Об утверждении Стратегии социально-экономического развития Тюменской области до 2030 года» (с изменениями на 27 марта 2024 года).
2. Стратегия пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года (утв. Распоряжением Правительства РФ от 13.02.2019 № 207-р).

3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики (Росстат) – https://rosstat.gov.ru
2. Портал «Стратегия пространственного развития РФ» – https://www.economy.gov.ru
3. Ресурс «Атлас профессий будущего» – https://atlas100.ru
4. Аналитический портал о рынках и трендах «Trendwatching» – https://trendwatching.com
5. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» – http://www.consultant.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умениями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения (знания, умения)	Показатели освоенности	Методы оценки
Знает: ключевые характеристики пространственного развития России, ее макрорегионов	Воспроизводит названия и дает характеристику макрорегионов РФ. Называет ключевые экономические, культурные, социальные особенности.	Устный опрос по теме 1.1. Тестирование по разделу 1.
Знает: понятия культурного ландшафта и ментальной модели региона	Раскрывает сущность понятий, приводит примеры для разных регионов.	Устный опрос по теме 2.1.
Знает: основы «географии вкуса»	Описывает региональные кулинарные традиции и их эволюцию.	Устный опрос по теме 2.1.
Знает: структуру человеческого капитала и факторы его формирования	Перечисляет составляющие человеческого капитала. Называет факторы, влияющие на его развитие в регионах.	Устный опрос по теме 2.2.
Умеет: ориентироваться в пространственном разнообразии современного мира и России	Дает характеристику ключевым регионам с точки зрения их ресурсного, экономического и социокультурного потенциала.	Устный опрос. Оценка выполнения практической работы № 1.
Умеет: выявлять региональные тренды потребления кулинарной продукции	Проводит анализ и формулирует выводы о перспективных направлениях в сфере питания для конкретного региона.	Экспертная оценка аналитической части мини-проекта.
Умеет: анализировать региональные рынки труда в области общественного питания	Выявляет зоны дефицита и профицита кадров, определяет перспективные позиции.	Экспертная оценка аналитической части мини-проекта.
Умеет: прогнозировать	Формулирует прогнозы	Экспертная оценка мини-

Результаты обучения (знания, умения)	Показатели освоенности	Методы оценки
потенциальное развитие сферы питания в отдельных регионах	развития рынка, основанные на анализе трендов и данных.	проекта.
Навыки: выявления и анализа перспективных для предпринимательской деятельности территорий	Выявляет и анализирует пригодные для открытия бизнеса территории на основе открытых данных.	Экспертная оценка мини-проекта.
Навыки: прогнозирования региональных трендов в сфере питания	Составляет прогноз региональных трендов и обосновывает его данными.	Экспертная оценка мини-проекта.
Навыки: разработки стратегии профессионального развития с региональным прогнозом	Разрабатывает аргументированную стратегию профессионального развития в выбранном регионе.	Защита мини-проекта.

Приложение 2.69
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 20. ИСТОРИЯ ТЮМЕНСКОГО КРАЯ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП 20. История Тюменского края

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП 20. История Тюменского края является вариативной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для реализации индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование умений использовать историко-культурное и гастрономическое наследие Тюменского края для разработки региональных меню, ассортиментной политики и организации деятельности предприятия питания.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- анализировать исторические и краеведческие источники (летописи, кулинарные книги, музейные коллекции) для выявления региональных кулинарных традиций; - адаптировать аутентичные рецепты XIX–XX веков к современным санитарно-эпидемиологическим требованиям (СанПиН) и технологическим возможностям; - разрабатывать концепцию, ассортиментную матрицу и различные виды меню	- основные этапы истории Тюменского края (от древности до современности), ключевые события и личности; - этнический состав населения региона (русские, татары, чуваши, ханты, манси, ненцы) и их кулинарные традиции; - традиционные продукты и блюда сибирской кухни (пельмени, рыбники, уха из стерляди, строганина, ялуторовские пряники и др.), способы заготовки и хранения продуктов в исторической ретроспективе;	разработки и технологического пересчета исторического рецепта с заполнением калькуляционной карточки и расчетом пищевой ценности; - составления тематического меню (не менее 5 позиций) для событийного мероприятия (День города, Масленица, Сабантуй) с экономическим обоснованием; - проектирования гастрономического туристического маршрута по Тюменскому краю с указанием точек питания, дегустаций и

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	(событийное, тематическое, туристическое) на основе гастрономического наследия Тюменского края; - рассчитывать себестоимость, наценку и рентабельность исторических блюд при включении их в меню предприятия питания; - организовывать работу подчиненного персонала при проведении тематических дней (мастер-классы, дегустации, фестивали) с элементами региональной кухни; - создавать гастрономические туристические маршруты и презентовать их потенциальным потребителям.	- современные гастрономические бренды и проекты Тюменской области (рестораны исторической кухни, фестивали «Сибирский тракт», «Праздник рыбака»); - требования к составлению технологических карт, калькуляции и меню для предприятий общественного питания (ГОСТ, СанПиН); - методы организации тематических мероприятий и вовлечения персонала в поддержание региональной идентичности.	музейных объектов; - подготовки и публичной защиты мини-проекта по популяризации кулинарного наследия региона (презентация, доклад, ответы на вопросы); - обучения подчиненных (на инструктаже) правилам приготовления и подачи блюд региональной кухни.

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП 20. История Тюменского края	Тема 1.1. Древняя история и освоение Сибири; Тема 1.2. Тюменский край в XVIII–XIX веках; Тема 1.3. Тюменский край в XX–XXI веках; Тема 2.1. Традиционная кухня народов Тюменского края; Тема 2.2. Современное использование регионального наследия в общепите; Практические работы №1-4, защита проекта	Знания: основные этапы истории Тюменского края; этнический состав и кулинарные традиции; ассортимент традиционных блюд; современные гастрономические проекты региона; нормативные требования к разработке меню и технологических карт. Умения: анализировать исторические источники и рецепты; адаптировать старинные блюда к современным стандартам; разрабатывать тематическое меню и гастрономические маршруты; рассчитывать себестоимость и рентабельность; организовывать работу персонала при проведении тематических мероприятий. Навыки: составления технологических и калькуляционных карт; разработки тематического меню и туристического маршрута; публичной защиты проекта;	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты мини- проекта	2	2
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. История Тюменского края (обзорный)		6/0	
Тема 1.1. Древняя история и освоение Сибири	Содержание учебного материала	2/0	
	Содержание учебного материала (теория): Древние стоянки на территории Тюменской области (эпоха палеолита, неолита). Коренные народы: ханты, манси, ненцы – традиционные занятия, быт, верования. Присоединение Сибири к России: поход Ермака. Основание Тюмени (1586) как первого русского города в Сибири. Роль Тюмени в освоении Сибири.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
Тема 1.2. Тюменский край в XVIII–XIX веках	Содержание учебного материала	2/0	
	Содержание учебного материала (теория): Развитие ремесел и торговли. Ямщицкая служба и Сибирский тракт. Тюменская ярмарка. Купечество – двигатель развития (Колмогоровы, Трусовы, Подаруевы). Первые промышленные предприятия (кожевенные, мыловаренные, пивоваренные). Быт и питание горожан и крестьян. Научная деятельность Д.И. Менделеева.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
Тема 1.3. Тюменский край в XX–XXI веках	Содержание учебного материала	2/0	
	Содержание учебного материала (теория): Революционные события и Гражданская война. Установление советской власти. Тюмень в годы Великой Отечественной войны (эвакогоспитали, заводы, помощь фронту). Освоение нефтегазового комплекса – рождение «нефтяной столицы». Современное социально-экономическое развитие Тюменской области.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
Раздел 2. Гастрономическое наследие и практические проекты		28/20	
Тема 2.1. Традиционная кухня народов	Содержание учебного материала	8/8	
	Содержание учебного материала (теория): Русская сибирская кухня: пельмени (сибирские), уха из стерляди, пироги с рыбой и ягодой, квашеная капуста с клюквой,	4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1,

Тюменского края	морсы, кисели. Татарская и чувашская кухня: эчпочмак, бэлеш, чак-чак, кыстыбый. Кухня народов Севера: строганина из оленины и рыбы, тельное из муксуна, варенье из шишек. Традиционные способы заготовки: соление, квашение, сушка, копчение, заморозка.		ПК 6.4
Тема 2.2. Современное использование регионального наследия в общественном питании	Содержание учебного материала	4/4	
	Содержание учебного материала (теория): Гастрономический туризм в Тюменской области. Проекты ресторанов и кафе с исторической концепцией («Дом купца», «Сибирская трапеза», «Колчак» и др.). Событийное меню: День города, Сибирский тракт, Масленица, Сабантуй. Тематические дегустации. Сувенирная продукция (пряники, кедровые орехи, медовуха).	4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	В том числе практических работ	20/20	
	Практическое занятие № 1 Выбор аутентичного рецепта (рыбник, сибирские пельмени, ялуторовский пряник, строганина и др.). Составление технологической карты с пересчетом закладки сырья на современные нормы. Заполнение калькуляционной карточки (форма ОП-1). Расчет себестоимости, наценки и продажной цены. Подготовка презентации блюда.	4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическое занятие № 2 Выбор событийного мероприятия (День города, Масленица, Сабантуй, Новый год, Сибирский тракт). Разработка меню (не менее 5 позиций) с включением блюд региональной кухни. Оформление меню (дизайн, описание, указание выхода). Расчет рентабельности и планируемой прибыли. Защита меню перед группой.	6	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическое занятие № 3 Разработка маршрута выходного дня по Тюменской области (Тюмень – Ялуторовск – Тобольск – Исетское и др.). Включение в маршрут: музеи, мастер-классы, дегустации, точки питания. Составление программы, расчет стоимости, логистика. Подготовка буклета или презентации маршрута.	6	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическое занятие № 4 Выбор темы проекта: «Историческое меню для ресторана», «Фестиваль региональной кухни», «Брендированное кондитерское изделие на основе тюменских традиций», «Гастрономический туристический маршрут» и др. Индивидуальная работа над пояснительной запиской (10–15 страниц).	4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4

	Создание презентации.		
Промежуточная аттестация в форме защиты мини-проекта		2	
Итого		36/22	

3.1 Условия реализации учебной дисциплины

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- комплект учебно-методической документации (хрестоматии, карты, схемы, образцы технологических и калькуляционных карт).

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры с выходом в Интернет;
- мультимедийный проектор;
- раздаточный материал (копии исторических документов, фотографии традиционных блюд, заготовки калькуляционных карточек, бланки меню);
- наглядные пособия (карта Тюменской области, портреты исторических личностей, альбомы народных костюмов, иллюстрации традиционной утвари).

3.4 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Печатные издания

1. История Сибири : учебник / под ред. В.А. Ламина. – Новосибирск : Изд-во СО РАН, 2024. – 760 с.
2. Тюменский край: исторический очерк / Сост. А.А. Конев. – Тюмень : ТюмГУ, 2024. – 320 с.
3. Краткая энциклопедия Тюменской области / под ред. В.В. Еманова. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 2024. – 500 с.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Закон Тюменской области от 24 марта 2020 года № 23 «Об утверждении Стратегии социально-экономического развития Тюменской области до 2030 года» (с изменениями на 27 марта 2024 года).
2. Малое и среднее предпринимательство в России. 2024: Стат.сб. / Росстат. – М., 2024.
3. Методические разработки ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж» по сибирской кухне и гастрономическому туризму.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Официальный портал органов государственной власти Тюменской области (раздел «История края») – https://admtyumen.ru
2. Тюменская областная научная библиотека им. Д.И. Менделеева (электронные коллекции) – https://tonb.ru
3. Государственный архив Тюменской области – https://gato.tmn.ru
4. Музейный комплекс им. И.Я. Словцова – https://museum-72.ru
5. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» – http://www.consultant.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умениями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Показатели освоенности	Методы оценки
Знает: основные этапы истории Тюменского края, ключевые события и личности	Воспроизводит хронологию, называет даты основания, опорные события, выдающихся земляков.	Устный опрос по темам 1.1–1.3. Тестирование по разделу 1.
Знает: традиционные продукты и блюда сибирской кухни, этнические особенности	Перечисляет не менее 10 наименований блюд. Описывает способы приготовления. Называет отличия русской, татарской, северной кухни.	Устный опрос по теме 2.1. Проверка конспекта.
Знает: современные гастрономические проекты и бренды Тюменской области	Приводит примеры ресторанов исторической кухни, фестивалей, сувенирной продукции.	Устный опрос по теме 2.2.
Умеет: анализировать и адаптировать исторический рецепт	Составляет технологическую и калькуляционную карту. Пересчитывает закладку. Рассчитывает себестоимость и цену.	Оценка практической работы № 1.
Умеет: разрабатывать тематическое меню с региональным компонентом	Разрабатывает меню (5+ позиций). Обосновывает выбор блюд. Проводит экономический расчет.	Оценка практической работы № 2.
Умеет: проектировать гастрономический туристический маршрут	Составляет логичный маршрут с точками питания, дегустациями, музеями. Рассчитывает стоимость.	Оценка практической работы № 3.
Умеет: организовывать работу персонала при тематических мероприятиях (учебная симуляция)	Разрабатывает инструктаж, распределяет обязанности.	Анализ организационного раздела проекта.

Результаты обучения	Показатели освоенности	Методы оценки
Навыки: разработки и защиты мини-проекта по популяризации кулинарного наследия	Представлен полный проект (10–15 стр.) с презентацией. Убедительная защита, ответы на вопросы.	Защита мини-проекта (практическая работа № 4).

Приложение 2.70

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 20. АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП 20. Английский язык в сфере информационных технологий

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП 20. Английский язык в сфере информационных технологий является вариативной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для реализации индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование иноязычной коммуникативной компетенции для работы с профессиональной IT-лексикой, технической документацией кухонного оборудования, программами автоматизации ресторанного бизнеса, англоязычными кулинарными ресурсами и базами рецептур.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и	– читать и понимать англоязычную техническую документацию на профессиональное кухонное оборудование (комби-пароварки, sous-vide-аппараты, POS-терминалы); – использовать интерфейс профессиональных программ (Catering Management, R-Keeper, iiko, калькуляционные таблицы Excel) на английском языке; – вести деловую переписку с поставщиками и IT-поддержкой на английском языке;	– профессиональная лексика IT в сфере общественного питания (hardware, software, cloud, database, user interface, POS-system, inventory management); – структура и типы технической документации (user manual, release notes, FAQ, bug report); – основные команды, кнопки и сообщения в программах автоматизации ресторанов и калькуляции; – стандартные фразы для описания проблем в техподдержку и ответов на них;	– составления англо-русского глоссария (не менее 100 терминов) по IT в сфере питания; – перевода фрагмента руководства пользователя для холодильного оборудования или POS-системы; – заполнения заявки в IT-службу (support ticket) на английском языке; – краткого описания алгоритма работы в программе управления рестораном; – устной защиты мини-проекта с презентацией и ответами на вопросы.

кондитерской продукции, различных видов меню ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	– презентовать мини-проект (автоматизация технологического процесса, цифровое меню) на английском языке.	– требования к оформлению мини-проекта (презентация, глоссарий, постер).	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП 20. Английский язык в сфере информационных технологий	Тема 1.1. Компьютерное оборудование в общепите Тема 1.2. Программы автоматизации ресторанов Тема 2.1. Техническая документация и поддержка Тема 2.2. Меню в цифровой среде Практические работы №1–4, защита мини-проекта	Знания: IT-лексика (hardware/software, network, database, interface); типы документации; интерфейс программ калькуляции и управления заказами. Умения: читать инструкции на оборудование; писать запросы в техподдержку; переводить интерфейс. Навыки: составления глоссария; перевода фрагмента документации; заполнения IT-тикета; защиты мини-проекта по автоматизации.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты мини- проекта	2	2
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Информационные технологии в профессиональной деятельности		10/4	
Тема 1.1. Компьютерное оборудование в сфере общественного питания	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Аппаратное обеспечение (POS-терминалы, кухонные дисплеи KDS, планшеты для приема заказов, весы с ПО, холодильное оборудование с контроллерами). Лексика: hardware, device, display, sensor, controller, power supply. Чтение технических характеристик.	2	
Тема 1.2. Программное обеспечение для автоматизации ресторанов	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Виды ПО (front-of-house, back-of-house, inventory management, recipe costing). Примеры: R-Keeper, iiko, Poster, Jowi, Excel. Термины: database, cloud, license, update, user role. Основы интерфейса на английском языке.	2	
Тема 1.3. Сети и интернет-технологии в ресторанном бизнесе	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Локальная сеть кухни, Wi-Fi для залов, онлайн-доставка (API интеграция), облачные сервисы рецептур. Лексика: network, cloud storage, backup, online ordering platform, API.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическая работа № 1 Составление англо-русского глоссария по IT в общепите (не менее 40 терминов: motherboard, RAM, touchscreen, cash register, kitchen printer, data loss, etc.). Оформление в виде таблицы.	4	
Раздел 2. Прикладной IT-английский для решения профессиональных задач		24/16	
Тема 2.1. Техническая	Содержание учебного материала	4/0	
	User Manual (руководство пользователя), Quick Start Guide, Troubleshooting, FAQ.	4	

документация и IT-поддержка	Чтение реального фрагмента документации к комби-пароварке Rational или POS-системе. Типовые фразы для описания проблемы (issue, error message, crash, freeze, not responding).		
Тема 2.2. Работа с цифровым меню и базами рецептур	Содержание учебного материала	4/0	
	Цифровое меню (QR-code menu, online menu). Структура базы данных рецептур (ingredients, quantity, cost, allergens). Лексика: recipe database, search filter, portion size, nutritional value, export to PDF.	4	
Тема 2.3. Подготовка мини-проекта	Содержание учебного материала	16/16	
	Структура технической презентации (Problem → Solution → Benefits → Implementation). Клише для защиты: «Our project aims to...», «We implemented...», «The main advantage is...».	-	
	В том числе практических работ	16/16	
	Практическая работа № 2 Перевод фрагмента инструкции к профессиональному оборудованию (300–500 знаков) с английского на русский. Составление 5 вопросов к технической документации.	6	
	Практическая работа № 3 Заполнение заявки в IT-службу (support ticket) на английском языке по шаблону: description of problem, steps to reproduce, expected vs actual result, screenshots (описание).	6	
	Создание краткого руководства (Quick Start Guide) на английском языке для одной из программ автоматизации ресторана (3–5 шагов, скриншоты, ключевые термины).	4	
Промежуточная аттестация в форме защиты мини-проекта		2	
Итого		36/22	

3.1 Условия реализации учебной дисциплины

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

доска;

комплект учебно-методической документации (глоссарии, образцы документации, шаблоны support ticket, инструкции к оборудованию).

Технические средства обучения:

персональные компьютеры с выходом в Интернет (не менее 10);

мультимедийный проектор с экраном;

доступ к англоязычным сайтам с технической документацией (Rational, iiko, R-Keeper, Micros);

раздаточный материал (скриншоты интерфейсов, реальные инструкции на английском, бланки заявок);

наглядные пособия (схема локальной сети кухни, плакаты с IT-лексикой).

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Печатные издания

1. Глассер Э. English for Information Technology. – Pearson, 2024. – 160 с.
Evans V., Dooley J. Career Paths: Software Engineering. – Express Publishing, 2024. – 120 с.

2.Агабекян И.П. Английский язык для программистов и IT-специалистов. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2023. – 320 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Методические разработки ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж» по английскому языку в сфере профессиональной коммуникации.

2. Инструкции на английском языке к оборудованию, имеющемуся в учебных мастерских (комби-пароварки, холодильные шкафы, POS-терминалы).

3. Шаблоны технической документации, переведенные и адаптированные преподавателем.

3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Официальная документация iiko (англ.) – https://iiko.com/help

2. Онлайн-словарь IT-терминов – https://www.techopedia.com

3. Cambridge English for IT (online exercises) – https://www.cambridge.org

4. Корпус технических текстов – https://www.english-corpora.org

5. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» (раздел технической поддержки)

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умениями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Показатели освоенности	Методы оценки
Знает: IT-лексику в сфере общественного питания	Воспроизводит не менее 60 терминов из глоссария. Различает hardware/software, называет 5 примеров ПО для ресторанов.	Проверка глоссария (практическая работа №1). Устный опрос.
Знает: структуру технической документации (user manual, FAQ, release notes)	Описывает назначение каждого типа документа. Перечисляет обязательные разделы.	Тестирование по теме 2.1.
Умеет: читать и понимать англоязычную инструкцию к оборудованию	Выполняет перевод фрагмента (без словаря – общий смысл, со словарем – точный). Находит нужную информацию (кнопка, код ошибки, действие).	Оценка практической работы №2.
Умеет: заполнять заявку в IT-поддержку на английском	Заполняет шаблон: описание проблемы, шаги воспроизведения, ожидаемый vs реальный результат. Отсутствуют грубые грамматические ошибки.	Оценка практической работы №3.
Умеет: создавать краткое руководство пользователя (Quick Start Guide)	Составляет 3–5 шагов на английском с использованием скриншотов. Правильно использует императивные конструкции и термины.	Оценка практической работы №4.
Навыки: защиты мини-проекта по автоматизации процесса в общепите	Представлен проект (презентация 5–7 слайдов, доклад 5 мин). Убедительные ответы на вопросы на английском языке.	Промежуточная аттестация (защита мини-проекта).
Промежуточная аттестация	Защита мини-проекта по одной из тем: «KDS implementation», «Recipe costing software», «Cloud backup for restaurant», «Online ordering system integration» и др.	Зачёт/незачёт по критериям: лексика (0–5), грамматика (0–5), понимание вопросов (0–5), качество слайдов (0–5). Зачёт – ≥12 баллов.

Приложение 2.71

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 20. АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК В ПРОГРАММИРОВАНИИ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП 20. Английский язык в программировании

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП 20. Английский язык в программировании является вариативной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для реализации индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование иноязычной коммуникативной компетенции для чтения и понимания программного кода, технической документации, участия в профессиональной коммуникации (комментарии к коду, написание README, работа с англоязычными IT-ресурсами).

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– читать и понимать англоязычный программный код (ключевые слова, названия переменных, функции, комментарии); – переводить техническую документацию (описание API, руководства по языкам программирования, статьи на Stack Overflow); – писать комментарии к коду и простую документацию (README) на английском языке; – вести профессиональную переписку (форумы, GitHub Issues, баг-	– профессиональная лексика программирования (variable, loop, function, class, array, string, integer, boolean, syntax, compiler, debugger); – ключевые слова основных языков программирования (Python, JavaScript, C++, Java) на английском; – структура технической документации и баг-репорта; – типовые фразы для описания алгоритмов и кода; – стандарты оформления кода (code style) и	– составления англо-русского глоссария по программированию (не менее 150 терминов); – перевода и объяснения фрагмента кода (10–15 строк) на английском языке; – написания комментариев к коду на английском; – заполнения шаблона баг-репорта (Bug Report) на английском языке; – создания README.md для учебного проекта; – устной защиты мини-проекта на английском языке.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	репорты); – презентовать мини-проект (алгоритм, программа, фрагмент кода) на английском языке.	комментариев; – особенности чтения англоязычных IT-ресурсов (GitHub, Stack Overflow, W3Schools, MDN Web Docs).	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.20 Английский язык в программировании	Тема 1.1. Основы программирования: лексика и синтаксис Тема 1.2. Типы данных и структуры Тема 2.1. Техническая документация и работа с кодом Тема 2.2. Профессиональная коммуникация программиста Тема 2.3. Мини-проект Практические работы №1–5, защита мини-проекта	Знания: лексика программирования (ключевые слова, операторы, типы данных); структура документации; правила оформления README и баг-репортов; английский в интерфейсах IDE и Git. Умения: читать и комментировать код на английском; писать баг-репорты и вопросы на форумы; переводить документацию. Навыки: составления глоссария; анализа фрагмента кода; создания README; заполнения баг-репорта; защиты мини-проекта.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты мини- проекта	2	2
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Язык программирования и его лексическая основа		14/8	
Тема 1.1. Основы программирования: ключевые понятия	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Что такое программирование. Алгоритм, программа, исполняемый код. Базовые понятия: variable, constant, operator, expression, statement. Лексика: to declare, to assign, to initialize, to call, to return. Примеры ключевых слов на Python и JavaScript.	2	
Тема 1.2. Типы данных и их английское наименование	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Числовые типы (integer, float, double, long). Строковые типы (string, char). Логический тип (boolean). Массивы и списки (array, list). Словари (dictionary, object, map). Лексика: data type, value, collection, element, index, key-value pair.	2	
Тема 1.3. Управляющие структуры и функции	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Условные операторы (if, else, switch). Циклы (for, while, do-while, foreach). Функции (function, method, parameter, argument, return value). Лексика: condition, loop iteration, break, continue, scope, recursion.	2	
Тема 1.4. Объектно-ориентированное программирование (ООП)	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Основы ООП: class, object, instance. Принципы: inheritance, encapsulation, polymorphism, abstraction. Лексика: constructor, property, method, getter, setter, override.	2	
	В том числе практических работ	8/8	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическая работа № 1 Составление англо-русского глоссария по программированию (минимум 60 терминов: variable, loop, function, array, string, boolean, syntax, compiler, debugger, exception, etc.). Группировка по темам. Оформление в виде таблицы с примерами использования в коде.	4	
	Практическая работа № 2 Чтение и устное объяснение фрагмента кода на английском языке (10–15 строк). Код содержит переменные, условие, цикл и функцию. Студент	4	

	описывает, что делает программа, называет типы данных и управляющие структуры.		
Раздел 2. Профессиональная коммуникация и документация в программировании		20/12	
Тема 2.1. Техническая документация (API, README, руководства)	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Виды документации: API Reference, User Guide, README.md, Release Notes. Структура README: Installation, Usage, Contributing, License. Чтение реальной документации (MDN Web Docs, документация Python).	2	
Тема 2.2. Баг-репорты и работа с GitHub Issues	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Структура баг-репорта: Title, Description, Steps to Reproduce, Expected result, Actual result, Environment, Attachments. Лексика: bug, error, crash, freeze, workaround, fix, pull request.	2	
Тема 2.3. Профессиональные форумы и переписка	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Как задать вопрос на Stack Overflow. Этикет технического общения. Типовые фразы: «I encountered an issue...», «Does anyone know how to...», «Thank you in advance». Чтение и анализ реальных тредов.	2	
Тема 2.4. Среда разработки (IDE) и система контроля версий Git	Содержание учебного материала	12/12	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Интерфейс IDE (Visual Studio Code, PyCharm) на английском. Термины: debugger, breakpoint, watch, terminal, console, commit, push, pull, merge, branch. Основные команды Git.	-	
	В том числе практических работ	12/12	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическая работа № 3 Написание комментариев к фрагменту кода на английском языке (15–20 строк кода, не менее 5 комментариев, поясняющих логику). Использование комментариев inline и block.	4	
	Практическая работа № 4 Заполнение баг-репорта на английском языке по предложенному сценарию (программа не запускается, выдает ошибку, некорректно работает функция). Использование шаблона.	4	
	Практическая работа № 5 Создание файла README.md на английском языке для учебного проекта (калькулятор, конвертер валют, генератор рецептов и т.п.). Включение разделов: Description, Installation, Usage, Example.	4	

Тема 2.5. Подготовка мини-проекта	Содержание учебного материала	2/0	
	Структура технической презентации проекта (Problem → Solution → Algorithm → Code → Testing → Conclusion). Клише для защиты: «The purpose of my project is...», «I chose this programming language because...», «The main challenge was...», «In the future I plan to...».	2	
Промежуточная аттестация в форме защиты мини-проекта		2	
Итого		36/22	

3.1 Условия реализации учебной дисциплины

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

доска;

комплект учебно-методической документации (глоссарии, образцы кода, шаблоны баг-репортов и README, примеры документации).

Технические средства обучения:

персональные компьютеры с выходом в Интернет (не менее 10, с установленными IDE: VS Code, PyCharm Community);

мультимедийный проектор с экраном;

доступ к англоязычным IT-ресурсам (GitHub, Stack Overflow, MDN Web Docs, W3Schools, Python.org);

раздаточный материал (распечатки фрагментов кода, шаблоны баг-репортов, бланки README);

наглядные пособия (плакаты с ключевыми словами языков, схемы работы Git, примеры оформления баг-репорта).

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Печатные издания

1. Глассер Э. English for Information Technology. – Pearson, 2024. – 160 с.
Evans V., Dooley J. Career Paths: Software Engineering. – Express Publishing, 2024. – 120 с.

2.Агабекян И.П. Английский язык для программистов и IT-специалистов. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2024. – 320 с.

3. Макарова Е.А. English for Programmers: Учебное пособие. – М.: КноРус, 2024. – 200 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Методические разработки ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж» по английскому языку в сфере программирования.

2. Реальные баг-репорты из открытых репозиториев GitHub (печатные копии).

3. Видеоуроки на английском языке (фрагменты лекций CS50, YouTube-каналы по программированию).

3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Онлайн-словарь терминов программирования – https://www.techopedia.com

2. MDN Web Docs (английская версия) – https://developer.mozilla.org/en-US/

3. Stack Overflow (вопросы и ответы) – https://stackoverflow.com

4. GitHub Docs – https://docs.github.com/en

5. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» (раздел технической поддержки)

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умениями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Показатели освоенности	Методы оценки
Знает: профессиональную лексику программирования	Воспроизводит не менее 100 терминов из глоссария. Различает типы данных, управляющие структуры, принципы ООП. Называет ключевые слова основных языков.	Проверка глоссария (практическая работа №1). Устный опрос. Тестирование по разделу 1.
Знает: структуру README, баг-репорта, технической документации	Описывает обязательные разделы каждого типа документа. Приводит примеры из реальной документации.	Тестирование по темам 2.1, 2.2.
Умеет: читать и комментировать фрагмент кода на английском	Объясняет назначение переменных, функций, циклов. Пишет не менее 5 осмысленных комментариев к коду на английском.	Оценка практической работы №2 и №3.
Умеет: заполнять баг-репорт на английском языке	Заполняет шаблон: описывает шаги воспроизведения, ожидаемый и фактический результат, окружение. Нет грубых грамматических ошибок.	Оценка практической работы №4.
Умеет: создавать README.md на английском языке для проекта	Создаёт файл с разделами: Description, Installation, Usage, Example. Использует корректную терминологию и форматирование Markdown.	Оценка практической работы №5.
Навыки: защиты мини-проекта	Представлен работающий код (или подробный псевдокод). Подготовлена презентация на 5–7 слайдов. Доклад 5 минут на английском языке. Студент отвечает на 2–3 вопроса комиссии на английском.	Промежуточная аттестация (защита мини-проекта).
Промежуточная аттестация	Защита мини-проекта по программированию (на выбор: калькулятор, конвертер величин, игра-угадайка, генератор паролей,	Зачёт / незачёт по критериям: 1) Лексическая точность (0–5)

Результаты обучения	Показатели освоенности	Методы оценки
	скрипт для автоматизации расчёта себестоимости блюда и др.)	2) Грамматическая корректность (0–5) 3) Понимание вопросов (0–5) 4) Качество кода и презентации (0–5) Зачёт – ≥12 баллов

Приложение 2.72
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.21 ЭТИКА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины
2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.21 Этика делового общения.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.21 Этика делового общения, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ПК 1.1, ПК 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование коммуникативно-этической компетентности на основе освоения норм профессионального взаимодействия, принципов бесконфликтного общения и культуры деловых отношений для построения эффективной работы в производственной бригаде, профессионального разрешения спорных ситуаций и создания позитивной рабочей атмосферы, способствующей качественному выполнению технологических процессов и достижению целей предприятия общественного питания.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	-организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности	-
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного Контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	-подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов

полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;	овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости	-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

	состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, -правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.21 Этика делового общения	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1 -2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: -основы профессиональной этики и корпоративной культуры в сфере общественного питания. -принципы эффективной вербальной и невербальной коммуникации в условиях стрессовой рабочей среды. -природа, типы и стратегии профилактики и разрешения производственных конфликтов. Умения: -соблюдать и применять нормы профессиональной этики в повседневной работе. -выстраивать четкую, вежливую и эффективную коммуникацию при постановке задач, приеме/сдаче смены, обсуждении рабочих вопросов. -применять техники активного слушания и «Я-высказываний» для предотвращения недопонимания. Навыки: -навык ведения деловой беседы и совещания	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			(планерки) в рамках бригады. -навык предоставления и принятия конструктивной обратной связи. навык командной работы над творческим проектом (например, разработкой нового блюда).		

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	22
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1.Основы профессиональной этики и коммуникации		14/8	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1
Тема 1.1. Этика как основа профессионализма	Содержание учебного материала	4/0	ОК 05, ОК 06
	Понятие профессиональной этики. Нравственные ценности в профессии повара и кондитера (ответственность, честность, уважение к продукту и коллеге). Корпоративная культура на предприятиях питания. Дресс-код и внешний вид. Российские традиции гостеприимства и их отражение в профессиональной этике	4	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 04, ОК 05
	Практическая работа № 1 Разработка этического кодекса бригады. Анализ типовых нарушений этики на рабочем месте (опоздания, нецензурная лексика, пренебрежение инструкциями). Мозговой штурм и формулировка 5-7 ключевых правил поведения для учебной/рабочей бригады. Оформление правил в виде памятки и их презентация.	4/4	
Тема 1.2. Вербальная и невербальная коммуникация на кухне.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1
	Особенности делового общения в стрессовой среде. Четкость, краткость, вежливость. Невербальные сигналы: жесты, поза, мимика, тон голоса. Контроль невербалики в конфликтной ситуации. Активное слушание как инструмент понимания задачи и коллеги.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1
	Практическая работа № 2 Прием и передача смены: отработка четкой коммуникации. Ролевая игра «Прием смены»: четкий доклад о состоянии цеха, остатках сырья, неисправностях оборудования. Отработка техники постановки задачи новичку (например, подготовить рабочее место – ПК 1.1) с использованием «я-высказываний» и проверки понимания. Анализ видеозаписей смен с точки зрения четкости и вежливости коммуникации.	4/4	
Раздел 2. Конфликты и работа в команде		12/6	ОК 04, ОК 05
Тема 2.1. Природа	Содержание учебного материала	2/0	

и профилактика конфликтов в коллективе.	Типы и причины конфликтов на кухне (ресурсные, статусные, ценностные). Стратегии поведения в конфликте: сотрудничество, компромисс, уклонение. Техники профилактики: обратная связь, распределение ответственности, признание заслуг.	4	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 3 Конструктивное разрешение производственного спора Разбор кейса: конфликт из-за использования общего оборудования или ошибки в заявке на склад. Моделирование диалога между конфликтующими сторонами с применением техники «безоценочного высказывания» и поиска взаимовыгодного решения. Упражнение «Медиатор»: роль нейтрального посредника (бригадира, су-шефа) в урегулировании спора.	2/2	
Тема 2.2. Командная этика и эффективное взаимодействие.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ОК 05, ПК 5.5
	Роли в команде и их этические аспекты. Уважение к старшим и помощь младшим. Принципы эффективного взаимодействия при выполнении сложных заказов (банкетов, торжеств). Этические вопросы авторства и плагиата в творческой работе	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 04, ОК 05, ПК 5.5
	Практическая работа № 4 Командная разработка концепции торта. Работа в малых группах над созданием концепции тематического торта. Распределение ролей в команде (идейный вдохновитель, технолог, дизайнер). Отработка этики обсуждения и принятия групповых решений. Презентация концепции от лица команды, где каждый участник представляет свой вклад, подчеркивая общую работу.	4/4	
Раздел 3. Деловое общение с клиентами и партнерами		10/8	ОК 04, ОК 05
Тема 3.1 Общение с гостями и работа с рекламациями.	Содержание учебного материала	2/0	
	Этические нормы взаимодействия с гостем (через официанта или напрямую). Алгоритм работы с жалобой (рекламацией): эмпатия, извинения, решение, благодарность. Культура межнационального общения и учет гастрономических традиций гостя.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 05, ПК 5.5
	Практическая работа № 5 Выход к гостю: отработка сложных ситуаций. Ролевая игра «Жалоба на блюдо»: отработка спокойной, клиентоориентированной реакции повара/кондитера на критику. Ситуация «Особый запрос гостя» (аллергия, изменение рецепта): этика согласования возможного и невозможного с кухней. Моделирование краткой, профессиональной презентации авторского блюда или десерта гостю.	4/4	

Тема 3.2 Деловая игра «День на кухне».	Содержание учебного материала	4/4	ОК 04, ОК 05
	Разбор сценария деловой игры, моделирующей полный рабочий день с типичными коммуникативными и этическими вызовами. Критерии оценки: соблюдение этических норм, эффективность коммуникации, командная работа, разрешение конфликтов.	-	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1, ПК 5.5
	Практическая работа № 6 Деловая игра: от планерки до банкета. Проведение игры, включающей ключевые этапы: планерка, прием смены, конфликтная ситуация, обсуждение концепции блюда в команде, взаимодействие с «гостем». Каждая команда (бригада) получает комплексную ситуацию для решения, требующую применения всех изученных принципов этики делового общения. Групповая рефлексия и анализ действий с точки зрения этической и коммуникативной эффективности.	4/4	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование кабинета:

−посадочные места по количеству обучающихся;

−рабочее место преподавателя;

−маркерная доска;

−учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

−компьютер.

−локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

−системное и прикладное программное обеспечение;

−антивирусное программное обеспечение;

−специализированное программное обеспечение;

−мультимедиапроектор

−интерактивная доска/панель/экран.

Наглядные пособия:

- стенд «Принципы профессиональной этики повара и кондитера».

- плакат «Алгоритм конструктивной обратной связи».

- схема «Стратегии поведения в конфликте».

- стенд «Культура делового общения: вербальные и невербальные компоненты».

Комплект раздаточных материалов и кейсов:

Набор карточек с описанием типовых конфликтных и коммуникативных ситуаций на кухне и в кондитерском цехе.

- рабочие тетради или бланки для самоанализа коммуникативных навыков.

- шаблоны для составления «этического кодекса бригады» и протоколов совещаний.

- подборка текстовых кейсов для анализа (примеры корректного и некорректного делового общения).

- реквизит для ролевых игр и тренингов:

- таблички с названиями ролей («Шеф-повар», «Стажер», «Недовольный гость», «Поставщик»).

- простые элементы костюмов (нагрудные бейджи, фартуки, колпаки) для создания атмосферы.

-мягкие мячи или иные предметы для упражнений на сплочение и отработку передачи слова.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Шеламова, Г. М. Деловая культура и психология общения : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г. М. Шеламова. — 16-е изд., стер. — Москва : Издательский центр «Академия», 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-4468-9556-8.

2. Бороздина, Г. В. Психология делового общения : учебник / Г. В. Бороздина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-016689-6.

Дополнительные источники:

1. Кузин, Ф. А. Культура делового общения: Практическое пособие / Ф. А. Кузин. — 10-е изд., перераб. — Москва : Ось-89, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-9957-0550-3.

2. Садохин, А. П. Межкультурная коммуникация : учебное пособие / А. П. Садохин. — 2-е изд., стер. — Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-98281-400-7.

Электронные ресурсы:

1. Проект «Культура.РФ». Раздел «Этика и этикет» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.culture.ru/themes/210/etika-i-etiket — Загл. с экрана.

2. Образовательная платформа «Открытое образование». Курс «Психология общения» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://openedu.ru/course/spbu/PSYCOMM/ — Загл. с экрана.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
-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	-организует работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Знает:		
-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности; -особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-применяет психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -использует основы проектной деятельности; -знает особенности социального и культурного контекста; - применяет правила оформления документов и построения устных сообщений	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Владеет:		
-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-готовит основные продукты и дополнительные ингредиенты приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 2.73
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.21 ПСИХОЛОГИЯ МЕЖЛИЧНОСТНОГО ОБЩЕНИЯ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины
2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.21 Психология межличностного общения.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.21 Психология межличностного общения, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ПК 1.1, ПК 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование психологической компетентности в области межличностного взаимодействия на основе освоения закономерностей восприятия, коммуникации и групповой динамики для построения конструктивных отношений в профессиональном коллективе, эффективного разрешения конфликтов, управления эмоциональным состоянием в условиях стресса и создания психологически комфортной среды, обеспечивающей высокое качество совместной творческой и технологической деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	-организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности	-
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного Контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	-подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов

полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;	овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости	-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

	состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, -правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.21 Психология межличностного общения	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1 -2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: -психологических особенностей общения в цифровой среде (соцсети, мессенджеры); -основ медиации и ненасильственного разрешения споров. Умения: -использовать приемы ассертивного (уверенного) поведения; -анализировать конфликтные ситуации и выбирать оптимальную стратегию поведения. Навыки: -конструктивной обратной связи; -управления собственным эмоциональным состоянием в напряженных ситуациях; -создания и поддержания позитивного психологического климата в микрогруппе.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	22
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Основы психологии общения и восприятия		14/8	
Тема 1.1. Психология общения: структура, функции, барьеры. Механизмы межличностного восприятия.	Содержание учебного материала	4/0	ОК 04, ОК 05
	Общение как процесс. Компоненты: коммуникативный, интерактивный, перцептивный. Вербальные и невербальные средства. Конгруэнтность. Психологические барьеры общения на кухне. Эффекты восприятия: ореола, первичности, стереотипизация. Эмпатия как профессионально важное качество. Психология первого впечатления.	4	
Тема 1.2. Механизмы межличностного восприятия.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ОК 05
	Эффекты восприятия: ореола, первичности, новизны, стереотипизация. Эмпатия как основа профессионального взаимодействия. Формирование первого впечатления с коллегами и гостями.	2	
	В том числе практических занятий	8/8	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1
	Практическая работа № 1 Диагностика стилей общения и каналов восприятия. Упражнение на осознание невербальных сигналов.	2/2	
	Практическая работа № 2 Тренинг активного слушания и эмпатии в рабочих парах.	2/2	
	Практическая работа № 3 Анализ кейсов об искажениях восприятия на кухне. Тренинг безоценочного принятия.	4/4	
Раздел 2. Групповая динамика и конфликты		12/8	ОК 04, ПК 5.5
Тема 2.1. Психология малой группы и командообразование.	Содержание учебного материала	2/0	
	Понятие и стадии развития малой группы (по Такману). Ролевая структура и сплоченность команды. Феномены группового влияния в условиях «открытой кухни».	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 4 Командный творческий проект. Работа в группах над концепцией нового десерта. Наблюдение за групповой динамикой и распределением	4/4	

	ролей. Презентация эскиза и рефлексия процесса.		
Тема 2.2. Психология и стратегии поведения в конфликте.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ОК 05
	Конфликт: структура, динамика, функции. Базовые стратегии поведения в конфликте (Томас-Килман). Техники эмоциональной саморегуляции в стрессе.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 04, ОК 05
	Практическая работа № 5 Конфликтная мастерская. Моделирование и анализ типовых кухонных конфликтов. Отработка «Я-высказываний» и конструктивных реакций.	4/4	
Раздел 3. Практикум конструктивного взаимодействия		10/6	ОК 04, ОК 05
Тема 3.1 Техники конструктивной обратной связи.	Содержание учебного материала	2/0	
	Принципы эффективной обратной связи (конкретность, своевременность, правило «сэндвича»). Искусство делать замечания и принимать критику. Психология похвалы и признания как мотиватор.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 04, ОК 05, ПК 5.5
	Практическая работа № 6 Упражнение «Плюс-минус-интересно» по анализу работы.	2/2	
	Практическая работа № 7 Ролевая игра «Исправление ошибки стажера». Создание памятки по конструктивному замечанию.	2/2	
Тема 3.2 Итоговый проект: анализ и разрешение кейса.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1, ПК 5.5
	Метод кейс-стади для анализа межличностных ситуаций. Структура психологического анализа: участники, мотивы, ошибки, альтернативы. Критерии оценки проекта.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 8 Работа в группах над анализом сложной производственной ситуации. Разработка и презентация сценария разрешения.	2/2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютер.

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

Наглядные пособия:

- стенд «Принципы профессиональной этики повара и кондитера».

- плакат «Алгоритм конструктивной обратной связи».

- схема «Стратегии поведения в конфликте».

- стенд «Культура делового общения: вербальные и невербальные компоненты».

Комплект раздаточных материалов и кейсов:

Набор карточек с описанием типовых конфликтных и коммуникативных ситуаций на кухне и в кондитерском цехе.

- рабочие тетради или бланки для самоанализа коммуникативных навыков.

- шаблоны для составления «этического кодекса бригады» и протоколов совещаний.

- подборка текстовых кейсов для анализа (примеры корректного и некорректного делового общения).

- реквизит для ролевых игр и тренингов:

- таблички с названиями ролей («Шеф-повар», «Стажер», «Недовольный гость», «Поставщик»).

- простые элементы костюмов (нагрудные бейджи, фартуки, колпаки) для создания атмосферы.

-мягкие мячи или иные предметы для упражнений на сплочение и отработку передачи слова.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Сахарчук, Е.С. Психология делового общения : учебник / Е. С. Сахарчук. — Москва : КноРус, 2024. — 196 с. — ISBN 978-5-406-08285-0. — URL: https://book.ru/book/941484 — Текст : электронный.

2. Залыгаева, С.А. Психология общения и речевые практики: лекционный материал, разработки семинарско-практических занятий и заданий для самостоятельной работы студентов : учебно-методическое пособие / С. А. Залыгаева, К. С. Шалагинова. — Москва : Русайнс, 2024.

— 129 с. — ISBN 978-5-4365-7643-5. — URL: https://book.ru/book/940362 — Текст : электронный.

3. Рыжиков, С.Н. Психология общения : практикум : приложение : учебное пособие /С. Н. Рыжиков., Ю. М. Демидова. — Москва : КноРус, 2024. — 318 с. — ISBN 978-5-406-06279-1. — URL: https://book.ru/book/939032 — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Усов, В. В. Деловой этикет : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / В. В. Усов. - 6-е изд., стер. – Москва : Академия, 2018. – 400 с. - ISBN 978-5-7695-9780-0. – Текст : непосредственный.

2. Шеламова, Г. М. Деловая культура и психология общения : учебник / Г. М. Шеламова. – 13-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 192 с. - ISBN 978-5-4468-1381-0. – Текст : непосредственный.

3. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум : в 2 ч. / А. П. Панфилова. – Москва : Юрайт, 2018. - Ч. 1. – 231 с. – ISBN 978-5-9916-8403-3. – Текст : непосредственный.

Электронные ресурсы:

1.Киселев, В.В. Психология и этика профессиональной деятельности : учебник / В. В. Киселев. — Москва : КноРус, 2024 — 213 с. — ISBN 978-5-406-06086-5. — URL: https://book.ru/book/938645 — Текст : электронный.

2. Сухов, А.Н. Основы социальной психологии : учебное пособие / А. Н. Сухов. — Москва : КноРус, 2024. — 241 с. — ISBN 978-5-406-08574-5. — URL: https://book.ru/book/940178 — Текст : электронный.

3. Аминов, И.И. Психология общения : учебник /И. И. Аминов. — Москва : КноРус, 2021. — 256 с. — ISBN 978-5-406-08282-9. — URL: https://book.ru/book/939855 — Текст : электронный.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
-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	-организует работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Знает:		
-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности; -особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-применяет психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -использует основы проектной деятельности; -знает особенности социального и культурного контекста; - применяет правила оформления документов и построения устных сообщений	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Владеет:		
-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-готовит основные продукты и дополнительные ингредиенты приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 2.74
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.21 КУЛЬТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины
2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.21 Культура профессионального общения.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.21 Культура профессионального общения, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для реализации индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ПК 1.1, ПК 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование готовности к эффективному профессиональному общению в сфере общественного питания, обеспечивающему безопасность, слаженность работы и высокое качество обслуживания.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	-организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности	-
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного Контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование,	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	-подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы,

инструкциями и регламентами	инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;	нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления	-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

	рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	пирожных и тортов, -правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.18 Культура профессионального общения	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1 -2.2	Знания: - современных цифровых инструментов деловой коммуникации (корпоративные мессенджеры, этикет email-переписки, видеоконференции); Умения: - применять принципы клиентоориентированного общения для повышения лояльности; - создавать эффективные презентации и публичные выступления с использованием мультимедийных технологий; Навыки: - конструктивной обратной связи и аргументации своей позиции; - активного слушания и эмпатии в командной работе;	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	22
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Основы и этика профессионального общения в сфере общественного питания		18/10	
Тема 1.1.Специфика и нормы профессионального общения на кухне	Содержание учебного материала	4/0	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1
	Понятие профессиональной коммуникации. Особенности рабочей среды повара и кондитера: высокий темп, стресс, шум, горячий цех. Структура и иерархия кухонной бригады (brigade de cuisine). Роли, обязанности, субординация. Профессиональная этика и корпоративная культура. Взаимное уважение, ответственность за общий результат. Психологические основы взаимодействия. Типы коллег и стратегии общения. Причины и стадии развития конфликтов в коллективе.	4	
Тема 1.2. Технология оперативного взаимодействия в рабочем процессе	Содержание учебного материала	4/0	ПК 1.1, ПК 5.5, ОК 05
	Принципы четкой и краткой вербальной коммуникации. Профессиональная терминология и ее границы. Системы невербальных сигналов на кухне (зрительный контакт, жесты, интонация). Работа в условиях акустического шума. Алгоритмы передачи и приема информации: постановка задачи, промежуточный отчет, финальная сдача работы. Модель обратной связи "Сэндвич". Документация как инструмент общения: технологические карты, план-меню, заявки на продукты, чек-листы передачи смены.	4	
	В том числе практических занятий	10/10	ОК 04, ПК 1.1
	Практическая работа № 1 Знакомство с командой и субординацией. Ролевая игра. Распределение ролей в бригаде (Шеф, Су-шеф, Повар горячего цеха, Кондитер, Стажер). Отработка ситуаций: получение ежедневного брифинга, доклад о готовности рабочего места, обращение к старшему по званию за разъяснением задачи.	2/2	
	Практическая работа № 2 Четкая постановка задачи и отчет по ТК. Работа в парах на основе реальной технологической карты (например, "Салат Оливье" или	4/4	

	"Бисквитный корж"). Один обучающийся ставит задачу с указанием норм, времени и технологии, второй задает уточняющие вопросы, затем представляет устный отчет о "выполнении".		
	Практическая работа № 3 Работа с невербальными сигналами и в условиях сбоя. Деловая игра. Моделирование "часа пик" на кухне. Отработка громких и четких голосовых команд. Введение вводной о "поломке плиты" или "недостаче ингредиента". Отработка алгоритма доклада о проблеме руководителю и взаимодействия со смежной службой (склад).	4/4	
Раздел 2. Взаимодействие со смежными службами, клиентами и итоговая оценка		18/12	ПК 5.5, ОК 05, ОК 04
Тема 2.1. Взаимодействие с front-of-house и разрешение конфликтных ситуаций .	Содержание учебного материала	2/0	
	Принципы эффективного взаимодействия кухни (back-of-house) и зала (front-of-house). Роли официанта, администратора, менеджера. Стандарты общения для уточнения заказов, информирования о времени готовности, о проблемах с блюдом. Технология работы с рекламацией от гостя. Алгоритм: выслушать (через официанта), извиниться, выяснить причину, предложить решение, поблагодарить. Основы деловой переписки для заказа продуктов у поставщиков: четкость, конкретность, соблюдение сроков.	2	
Тема 2.2. Клиентоориентированность и презентация профессионального результата	Содержание учебного материала	4/0	ПК 5.5, ОК 05
	Понятие клиентоориентированности для повара. Влияние качества коммуникации внутри команды на конечный продукт и впечатление гостя. Искусство презентации блюда и кондитерского изделия. Язык описания: точность, аппетитность, учет особенностей (аллергены, вегетарианство). Профессиональное общение при прямом контакте с гостем: на мастер-классе, при выходе в зал, на профессиональных конкурсах. Итоговый контроль: структура и критерии оценки комплексной деловой игры.	4	
	В том числе практических занятий	12/12	ПК 1.1, ПК 5.5, ОК 04, ОК 05
	Практическая работа № 5 Конфликт на линии "Кухня-Зал. Ролевая игра в триадах (Повар, Официант, Администратор). Ситуация: гость жалуется на температуру блюда или ошибку в заказе. Отработка конструктивного диалога между службами без взаимных обвинений, поиск решения для гостя.	4/4	

	Практическая работа № 6 Презентация блюда и работа с особыми запросами. Подготовка и представление устной презентации собственного (или заданного) блюда/десерта для "гостей" (одногруппников). Составление краткого описания для меню. Отработка диалога с "официантом" по поводу запроса гостя на исключение аллергена.	4/4	
	Практическая работа № 7 Организация банкета: комплексная деловая игра. омандная работа. Группа делится на бригаду кухни и условный сервисный персонал. Получает техническое задание на "банкет" с вводными (изменение числа гостей, аллергия, сдвиг по времени). Необходимо продемонстрировать: проведение план-брифинга, распределение задач, оперативную коммуникацию в процессе, решение нештатной ситуации и презентацию итогового меню.	4/4	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютер.

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

Информационные стенды и плакаты:

- стенд «Кодекс профессиональной этики повара (кондитера)».

- плакаты «Структура и иерархия бригады кухни ресторана», «Стандарты внешнего вида повара (поварская форма, hygiene)».

- схемы «Вербальные и невербальные средства общения», «Этапы деловой беседы», «Алгоритм разрешения конфликта».

- плакаты по деловому этикету (приветствие, представление, визитная карточка).

Дидактические и раздаточные материалы:

- комплекты кейсов (ситуационных задач) на профессиональные темы:

- общение с поставщиком (конфликт из-за качества продукции).

- взаимодействие повара горячего цеха с поваром холодного цеха.

- диалог шеф-повара с стажером.

- общение с гостем ресторана (жалоба на блюдо).

- обсуждение нового меню в команде.

- карточки с терминами (этика, эмпатия, субординация, клиентоориентированность, feedback).

- бланки для деловых писем, служебных записок, чек-листов.

- примеры профессиональных резюме и сопроводительных писем для повара.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Бороздина, Г. В. Психология делового общения: учебник и практикум / Г. В. Бороздина. — 5-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2023. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15678-9.

2. Павлова, Л. Г. Основы делового общения: учебное пособие / Л. Г. Павлова. — Ростов н/Д: Феникс, 2022. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35845-1.

3. Шеламова, Г. М. Профессиональная этика и психология делового общения: учебник для СПО / Г. М. Шеламова. — 5-е изд., стер. — М.: Академия, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-4468-9123-4.

Дополнительные источники:

1. Сидоренко, Е. В. Командообразование и деловое общение на предприятиях общественного питания: практикум / Е. В. Сидоренко. — М.: Форум, 2020. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-91134-987-2.

2. Кузин, Ф. А. Деловой этикет от «А» до «Я» / Ф. А. Кузин. — М.: Ось-89, 2019. — 320 с. — ISBN 978-5-9957-0543-2.

Электронные ресурсы:

1. Профессиональный стандарт «Повар» (Утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н) // Официальный интернет-портал правовой информации. – URL: http://pravo.gov.ru

2. «Кулинарный портал Chef» – Раздел «Карьера и образование» // Chef.ru. – URL: https://www.chef.ru/career/

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
-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	-организует работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Знает:		
-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности; -особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-применяет психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -использует основы проектной деятельности; -знает особенности социального и культурного контекста; - применяет правила оформления документов и построения устных сообщений	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Владеет:		
-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-готовит основные продукты и дополнительные ингредиенты приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 2.75
к ОП СПО по специальности 43.02.05 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.21 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ В КОНФЛИКТЕ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины
2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.21 Эффективное поведение в конфликте.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.21 Эффективное поведение в конфликте, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для реализации индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ПК 1.1, ПК 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование профессиональной готовности к конструктивному управлению и разрешению конфликтных ситуаций, возникающих в условиях высокострессовой производственной среды предприятий общественного питания, для обеспечения психологической безопасности, сохранения командной эффективности, высокого качества продукции и безупречного сервиса.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	-организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности	-
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного Контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально размещать на рабочем	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	-подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов,

соответствии с инструкциями и регламентами	месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;	обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

	тортов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	методы приготовления пирожных и тортов, -правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.21 Эффективное поведение в конфликте	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1 - 2.2,2.3 Тема 3.1-3.2	Знания: - о специфических причинах и типологии конфликтов в сфере общественного питания; - о стратегиях поведения (Томас-Килманн) и условиях их применения на кухне, в цехе, при взаимодействии с залом; - об алгоритмах ведения переговоров и техниках деэскалации (Я-высказывания, активное слушание); Умения: - диагностировать тип и стадию конфликта, анализировать интересы сторон с помощью «карты конфликта»; - выбирать и применять адекватную стратегию поведения в зависимости от ситуации (срочность, важность отношений); - использовать коммуникативные техники для снижения напряженности и проведения	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			конструктивных переговоров; Навыки: -эмоциональной саморегуляции в условиях стресса и аврала на производстве; - конструктивного предъявления обратной связи коллегам и подчиненным; - работы с претензиями официантов и недовольством гостей;		

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	22
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Конфликт как профессиональная реальность на кухне и в цехе		10/6	
Тема 1.1. Природа и структура конфликта в профессиональной среде	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04
	Конфликт: определение, структура (стороны, предмет, объект, инцидент). Типология конфликтов в сфере общественного питания (внутриличностные, межличностные, групповые, организационные). Специфические причины конфликтов на предприятиях питания: высокая стрессовая нагрузка, авральные ситуации, материальная ответственность, творческая составляющая труда. Различия между деструктивным и конструктивным конфликтом.	2	
Тема 1.2. Диагностика конфликтной ситуации на производстве	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ОК 05
	Этапы развития конфликта (латентный, открытый, завершение). Методы диагностики: анализ позиций и истинных интересов сторон. Инструменты анализа: «карта конфликта» (карта сторон, проблем и отношений), выявление ключевых противоречий. Роль эмоционального интеллекта в раннем распознавании напряженности.	2	
	В том числе практических занятий	6/6	ОК 04, ПК 1.1
	Практическая работа № 1 Анализ типовых конфликтных ситуаций в профессии. нализ кейсов (описание ситуаций) на определение типа конфликта, его структуры и потенциальных причин. Примеры: «Конфликт из-за нехватки ингредиентов в разгар смены», «Спор между поварами горячего и холодного цеха о приоритете заказа».	2/2	
	Практическая работа № 2 Диагностика конфликта с помощью «карты конфликта. Практическое составление «карты конфликта» для заданной профессиональной ситуации (напр., «Конфликт бригадира с поставщиком»). Работа в малых группах с последующей презентацией и обсуждением результатов.	4/4	
Раздел 2. Технологии управления и разрешения конфликтов в профессии		14/8	ОК.04

Тема 2.1. Стратегии и тактики поведения в конфликте	Содержание учебного материала	2/0	
	Классификация стратегий (К. Томас): соперничество, сотрудничество, компромисс, избегание, приспособление. Их плюсы, минусы и условия эффективного применения в профессиональной среде повара/кондитера. Тактики поведения: давление, ультиматум, лесть, саботаж и др. Выбор адекватной стратегии в зависимости от ситуации (срочность, важность отношений, распределение власти).	2	
Тема 2.2. Коммуникативные техники деэскалации и переговоров	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ПК 1.1
	Барьеры коммуникации в конфликте. Техника «Я-высказывания» для выражения претензии без обвинений. Активное (эмпатийное) слушание: приемы парафраза, отражения чувств. Структура конструктивной обратной связи («бутерброд»). Алгоритм проведения переговоров в конфликте: от установления правил до поиска взаимовыгодных вариантов (brainstorming). Работа с агрессией и манипуляциями.	2	
Тема 2.3. Особенности конфликтов в системе профессиональных коммуникаций	Содержание учебного материала	2/0	ПК 1.1, ПК 5.5
	Конфликты по вертикали (с руководителем/подчиненным): принципы субординации и этикета. Конфликты по горизонтали (в бригаде): фасилитация и медиация. Специфика взаимодействия «кухня-зал»: работа с претензиями официантов. Работа с жалобами гостей: алгоритм действий, психологические приемы. Эмоциональная саморегуляция и профилактика выгорания как основа конфликтной устойчивости.	2	
	В том числе практических занятий	8/8	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1, ПК 5.5
	Практическая работа № 5 Отработка стратегий поведения в ролевых играх. Ролевые игры на выбор и применение разных стратегий поведения в смоделированных конфликтах (напр., «Стажер не выполнил поручение», «Спор с коллегой о разделе рабочего места»). Анализ эффективности.	2/2	
	Практическая работа № 6 Тренинг коммуникативных техник («Я-высказывание», активное слушание). Парная и групповая работа. Отработка техник на конкретных профессиональных формулировках. Упражнения: «Переформулируй обвинение в «Я-высказывание»», «Пойми позицию оппонента».	2/2	
	Практическая работа № 7 Симуляция переговоров в ключевых профессиональных	4/4	

	конфликтах. Комплексная ролевая игра-симуляция. Примеры сценариев: 1) Переговоры с поставщиком о некачественной партии товара. 2) Урегулирование конфликта между официантом и поваром из-за задержки блюда. Подготовка, проведение и анализ переговоров.		
Раздел 3. Документирование и административное урегулирование инцидентов		12/8	
Тема 3.1. Документационное сопровождение конфликтных ситуаций	Содержание учебного материала	2/0	
	Роль документации в формализации и разрешении конфликтов. Виды документов: служебная записка, докладная записка, объяснительная записка, акт (например, о браке сырья). Правила составления: структура, нейтральный деловой стиль, фактология. Юридические и административные последствия документирования.	2	
Тема 3.2. Комплексный разбор и профилактика конфликтов	Содержание учебного материала	2/0	
	Алгоритм действий сотрудника при возникновении сложного инцидента. Разбор полетов (debriefing) после конфликта как метод обучения команды. Корпоративная культура и стандарты общения как основа профилактики. Создание индивидуального плана развития конфликтной компетентности.	2	
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическая работа № 8. Составление документов по конфликтным ситуациям. Практикум по составлению служебной и объяснительной записок на основе заданных профессиональных кейсов (напр., «Инцидент с нарушением санитарных норм», «Жалоба гостя, повлекшая конфликт в коллективе»).	4/4	
	Практическая работа № 9. Командная работа. Группам выдается сложный, многоуровневый кейс (например, «Конфликт в бригаде при подготовке к банкету»). Задача: провести диагностику, предложить пошаговый план урегулирования с использованием изученных техник и документов, представить его.	4/4	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютер.

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

Информационные стенды и плакаты:

- стенд «Кодекс профессиональной этики повара (кондитера)».

- плакаты «Структура и иерархия бригады кухни ресторана», «Стандарты внешнего вида повара (поварская форма, hygiene)».

- схемы «Вербальные и невербальные средства общения», «Этапы деловой беседы», «Алгоритм разрешения конфликта».

- плакаты по деловому этикету (приветствие, представление, визитная карточка).

Дидактические и раздаточные материалы:

- комплекты кейсов (ситуационных задач) на профессиональные темы:

- общение с поставщиком (конфликт из-за качества продукции).

- взаимодействие повара горячего цеха с поваром холодного цеха.

- диалог шеф-повара с стажером.

- общение с гостем ресторана (жалоба на блюдо).

- обсуждение нового меню в команде.

- карточки с терминами (этика, эмпатия, субординация, клиентоориентированность, feedback).

- бланки для деловых писем, служебных записок, чек-листов.

- примеры профессиональных резюме и сопроводительных писем для повара.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Бороздина, Г. В. Психология делового общения: учебник и практикум / Г. В. Бороздина. — 5-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2023. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15678-9.

2. Павлова, Л. Г. Основы делового общения: учебное пособие / Л. Г. Павлова. — Ростов н/Д: Феникс, 2022. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35845-1.

3. Шеламова, Г. М. Профессиональная этика и психология делового общения: учебник для СПО / Г. М. Шеламова. — 5-е изд., стер. — М.: Академия, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-4468-9123-4.

Дополнительные источники:

1. Сидоренко, Е. В. Командообразование и деловое общение на предприятиях общественного питания: практикум / Е. В. Сидоренко. — М.: Форум, 2020. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-91134-987-2.

2. Кузин, Ф. А. Деловой этикет от «А» до «Я» / Ф. А. Кузин. — М.: Ось-89, 2019. — 320 с. — ISBN 978-5-9957-0543-2.

Электронные ресурсы:

1. Профессиональный стандарт «Повар» (Утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н) // Официальный интернет-портал правовой информации. – URL: http://pravo.gov.ru

2. «Кулинарный портал Chef» – Раздел «Карьера и образование» // Chef.ru. – URL: https://www.chef.ru/career/

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
-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	-организует работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Знает:		
-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности; -особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-применяет психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -использует основы проектной деятельности; -знает особенности социального и культурного контекста; - применяет правила оформления документов и построения устных сообщений	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Владеет:		
-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-готовит основные продукты и дополнительные ингредиенты приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 2.76
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.21 ТЕХНОЛОГИЯ ЛИЧНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УСПЕШНОСТИ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины
2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.21 Технология личной профессиональной успешности.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.21 Технология личной профессиональной успешности, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для реализации индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ПК 1.1, ПК 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у будущих специалистов осознанной, активной и технологичной позиции в построении личной профессиональной траектории — от получения квалификации до становления как конкурентоспособного, авторитетного и востребованного профессионала в индустрии общественного питания.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	-организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности	-
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного Контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	-подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов

полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;	овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.21 Технология личной профессиональной успешности	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1 -2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: - о современных карьерных траекториях, рыночных трендах и нишах в сфере HoReCa; - о принципах построения и управления личным профессиональным брендом (ЛПБ) специалиста индустрии питания; - о технологиях эффективного поиска работы (нетворкинг, цифровые площадки) и инструментах самопрезентации (резюме, портфолио, собеседование); Умения: проводить самоанализ компетенций и соотносить их с требованиями рынка труда; - формулировать SMART-цели и разрабатывать пошаговый план их достижения; - создавать профессиональное резюме, портфолио и контент-план для социальных сетей; - применять техники успешного прохождения собеседований и деловых	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			переговоров; Навыки: - разработки концепции и визуального стиля личного профессионального бренда; - ведения профессиональных аккаунтов в социальных сетях; - использования цифровых инструментов (Canva, Trello) для решения профессиональных задач;		

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	22
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Проектирование профессиональной карьеры в индустрии питания		10/6	
Тема 1.1. Современный рынок труда и карьерные стратегии повара, кондитера	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04
	Анализ тенденций рынка труда в сфере HoReCa (общественное питание). Карьерные траектории: вертикальный рост (стажер, повар, су-шеф, шеф-повар, бренд-шеф), горизонтальный рост (освоение смежных областей: пекарь, бариста, фуд-стилист), предпринимательский путь. Специализации и ниши (здоровое питание, фермерские рестораны, выездное обслуживание).	2	
Тема 1.2. Самодиагностика и целеполагание. Концепция личного профессионального бренда (ЛПБ)	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04
	Методы самоанализа: выявление сильных сторон (hard skills), ключевых компетенций (soft skills), профессиональных ценностей и интересов. Технология постановки SMART-целей. Сущность личного профессионального бренда повара/кондитера: единство экспертизы, философии, визуального стиля и репутации. Роль цифрового следа в формировании ЛПБ.	2	
	В том числе практических занятий	6/6	ОК 04, ОК 05
	Практическая работа № 1 Карта профессионального развития и анализ рынка. Практикум по анализу вакансий на ведущих рекрутинговых порталах. Составление личной «карты компетенций» и сопоставление с требованиями работодателей для целевых позиций (например, «повар холодного цеха в ресторане авторской кухни»).	2/2	
	Практическая работа № 2 Разработка концепции личного профессионального бренда. Создание индивидуального проекта ЛПБ: определение целевой аудитории (работодатель, клиент), формулировка уникального ценностного предложения (УЦП), разработка ключевых сообщений и визуальной концепции (псевдоним, логотип, цветовая палитра).	2/2	
	Практическая работа № 3 Основы финансового планирования для специалиста.	2/2	ПК 1.1, ПК 5.5

	Расчет стоимости собственного рабочего часа. Составление простой сметы для частного заказа (например, торт на заказ) или кейтерингового мероприятия. Обсуждение принципов ценообразования и взаимодействия с заказчиком.		
Раздел 2. Инструменты самопрезентации и продвижения.		12/6	ОК 04
Тема 2.1. Ключевые документы для трудоустройства и сотрудничества	Содержание учебного материала	4/0	
	Особенности резюме для сферы питания: структура, акценты на навыках, опыте и проектах. Сильное сопроводительное письмо. Портфолио: цифровое (сайт, PDF) и физическое. Структура, контент (фото, описания, отзывы), принципы визуального оформления.	4	
Тема 2.2. Цифровые коммуникации и управление репутацией	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04
	Профессиональное использование социальных сетей (MAX, Telegram-каналы). Контент-стратегия: типы контента (рабочие процессы, финальные блюда, история ингредиентов), сторителлинг. Сетевой этикет и управление онлайн-репутацией. Участие в профессиональных конкурсах, чемпионаты, как инструмент роста.	2	
	В том числе практических занятий	6/6	ПК 1.1, ПК 5.5
	Практическая работа № 4 Создание профессионального резюме и портфолио. Разработка и оформление резюме в соответствии с современными стандартами. Создание макета цифрового портфолио: подбор и описание 3-5 лучших работ (блюд, изделий), формулировка концепции каждого проекта.	2/2	
	Практическая работа № 5 Разработка контент-плана для профессионального аккаунта. Аудит существующих аккаунтов известных шефов. Создание личного контент-плана на месяц: определение тем, форматов публикаций (Reels, посты, сторис), планирование вовлекающих механик.	2/2	
	Практическая работа № 6 Подготовка и прохождение собеседования. Ролевая игра «Собеседование с работодателем». Подготовка самопрезентации на 2 минуты. Отработка ответов на стандартные и провокационные вопросы. Моделирование ситуации обсуждения условий труда и заработной платы.	2/2	
Раздел 3. Технологии профессионального роста и устойчивости		14/10	
Тема 3.1. Непрерывное профессиональное развитие и управление	Содержание учебного материала	2/0	
	Принципы Lifelong Learning (обучение в течение всей жизни). Составление индивидуального образовательного маршрута: курсы повышения квалификации,	2	

ресурсами	онлайн-платформы, стажировки, менторство. Тайм-менеджмент в условиях ненормированного рабочего дня. Методы профилактики профессионального выгорания (burnout).		
Тема 3.2. Профессиональная этика, нетворкинг и основы предпринимательского мышления	Содержание учебного материала	2/0	
	Нормы профессиональной этики и делового общения в индустрии. Технологии построения сети полезных контактов (нетворкинг). Основы предпринимательского мышления: от идеи до минимального жизнеспособного продукта (MVP). Основы калькуляции и учета в малом бизнесе.	2	
	В том числе практических занятий	10/10	
	Практическая работа № 7. Составление индивидуального плана развития (ИПР). Разработка детального плана профессионального и личностного развития на 1 год. Включение целей по обучению, участию в мероприятиях, созданию контента, финансовым показателям.	2/2	
	Практическая работа № 8. Деловая игра «Старт своего мини-проекта». Командная работа по разработке концепции небольшого проекта (pop-up ужин, кондитерский мастер-класс, линейка джемов). Задание: рассчитать примерную калькуляцию, определить целевую аудиторию, предложить каналы продвижения.	4/4	
	Практическая работа № 9. Деловая игра «Старт своего мини-проекта». Командная работа по разработке концепции небольшого проекта (pop-up ужин, кондитерский мастер-класс, линейка джемов). Задание: рассчитать примерную калькуляцию, определить целевую аудиторию, предложить каналы продвижения.	4/4	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютер.

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

Информационные стенды и плакаты:

- стенд «Карьерная лестница в индустрии питания: от стажера до шефа».

- плакаты «Структура идеального резюме повара», «Чек-лист самопрезентации на собеседовании».

- инфографика «Тренды пищевой индустрии [текущий год]», «Карта заработных плат в сфере HoReCa по региону».

- схемы «Алгоритм создания личного бренда», «Модель SMART-целей»

Дидактические и раздаточные материалы:

- образцы успешных резюме и сопроводительных писем известных шеф-поваров (анонимизированные).

- примеры портфолио в различных форматах (PDF-презентация, Instagram-аккаунт, персональный мини-сайт).

- кейсы с реальными карьерными историями российских и зарубежных поваров и кондитеров.

Мультимедийные ресурсы:

- презентации по всем темам курса.

- подборка видеозаписей: успешные TED-выступления шеф-поваров, записи с конкурсов мастер-классы по самопрезентации.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Сахарчук, Е.С. Психология делового общения : учебник / Е. С. Сахарчук. — Москва : КноРус, 2024. — 196 с. — ISBN 978-5-406-08285-0. — URL: https://book.ru/book/941484 — Текст : электронный.

2. Залыгаева, С.А. Психология общения и речевые практики: лекционный материал, разработки семинарско-практических занятий и заданий для самостоятельной работы студентов : учебно-методическое пособие / С. А. Залыгаева, К. С. Шалагинова. — Москва : Русайнс, 2024. — 129 с. — ISBN 978-5-4365-7643-5. — URL: https://book.ru/book/940362 — Текст : электронный.

3. Рыжиков, С.Н. Психология общения : практикум : приложение : учебное пособие /С. Н. Рыжиков., Ю. М. Демидова. — Москва : КноРус, 2024. — 318 с. — ISBN 978-5-406-06279-1. — URL: https://book.ru/book/939032 — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Усов, В. В. Деловой этикет : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / В. В. Усов. - 6-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 400 с. - ISBN 978-5-7695-9780-0. – Текст : непосредственный.

2. Шеламова, Г. М. Деловая культура и психология общения : учебник / Г. М. Шеламова. – 13-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 192 с. - ISBN 978-5-4468-1381-0. – Текст : непосредственный.

3. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум : в 2 ч. / А. П. Панфилова. – Москва : Юрайт, 2020. - Ч. 1. – 231 с. – ISBN 978-5-9916-8403-3. – Текст : непосредственный.

4. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум : в 2 ч. / А. П. Панфилова. - Москва: Юрайт, 2020. – 258 с. - Ч. 2. – ISBN 978-5-9916-8421-7. – Текст : непосредственный

Электронные ресурсы:

1.Киселев, В.В. Психология и этика профессиональной деятельности : учебник / В. В. Киселев. — Москва : КноРус, 2024. — 213 с. — ISBN 978-5-406-06086-5. — URL: https://book.ru/book/938645 — Текст : электронный.

2. Сухов, А.Н. Основы социальной психологии : учебное пособие / А. Н. Сухов. — Москва : КноРус, 2023. — 241 с. — ISBN 978-5-406-08574-5. — URL: https://book.ru/book/940178 — Текст : электронный.

3. Аминов, И.И. Психология общения : учебник /И. И. Аминов. — Москва : КноРус, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-406-08282-9. — URL: https://book.ru/book/939855 — Текст : электронный.

4. Профессиональная этика и психология делового общения : учебник / А. М. Руденко, под ред.С. И. Самыгин. — Москва : КноРус, 2021. — 232 с. — ISBN 978-5-406-01698-5. — URL: https://book.ru/book/938764 — Текст : электронный.

5. Гонина, О.О. Психология : учебное пособие / О. О. Гонина. — Москва : КноРус, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-406-04510-7. — URL: https://book.ru/book/936797 — Текст : электронный.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
-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	-организует работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Знает:		
-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности; -особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-применяет психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -использует основы проектной деятельности; -знает особенности социального и культурного контекста; - применяет правила оформления документов и построения устных сообщений	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Владеет:		
-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-готовит основные продукты и дополнительные ингредиенты приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 2.77
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.21 ПСИХОЛОГИЯ УМЕНИЯ УПРАВЛЯТЬ СВОИМИ ЭМОЦИЯМИ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины
2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.21 Психология умения управлять своими эмоциями.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.21 Психология умения управлять своими эмоциями, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для реализации индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ПК 1.1, ПК 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование профессиональной готовности к конструктивному управлению и разрешению конфликтных ситуаций, возникающих в условиях высокострессовой производственной среды предприятий общественного питания, для обеспечения психологической безопасности, сохранения командной эффективности, высокого качества продукции и безупречного сервиса.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	-организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности	-
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного Контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья,	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила	-подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке

приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;	традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы	-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

	продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, -правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.21 Психология умения управлять своими эмоциями	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1 - 2.2,2.3 Тема 3.1-3.2	Знания: - о специфических причинах и типологии конфликтов в сфере общественного питания; - о стратегиях поведения (Томас-Килманн) и условиях их применения на кухне, в цехе, при взаимодействии с залом; - об алгоритмах ведения переговоров и техниках деэскалации (Я-высказывания, активное слушание); Умения: - диагностировать тип и стадию конфликта, анализировать интересы сторон с помощью «карты конфликта»; - выбирать и применять адекватную стратегию поведения в зависимости от ситуации (срочность, важность отношений); - использовать коммуникативные техники для снижения напряженности и проведения	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			конструктивных переговоров; Навыки: -эмоциональной саморегуляции в условиях стресса и аврала на производстве; - конструктивного предъявления обратной связи коллегам и подчиненным; - работы с претензиями официантов и недовольством гостей;		

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	22
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Конфликт как профессиональная реальность на кухне и в цехе		8/4	
Тема 1.1. Природа и структура конфликта в профессиональной среде	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04
	Конфликт: определение, структура (стороны, предмет, объект, инцидент). Типология конфликтов в сфере общественного питания (внутриличностные, межличностные, групповые, организационные). Специфические причины конфликтов на предприятиях питания: высокая стрессовая нагрузка, авральные ситуации, материальная ответственность, творческая составляющая труда. Различия между деструктивным и конструктивным конфликтом.	2	
Тема 1.2. Диагностика конфликтной ситуации на производстве	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ОК 05
	Этапы развития конфликта (латентный, открытый, завершение). Методы диагностики: анализ позиций и истинных интересов сторон. Инструменты анализа: «карта конфликта» (карта сторон, проблем и отношений), выявление ключевых противоречий. Роль эмоционального интеллекта в раннем распознавании напряженности.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 04, ПК 1.1
	Практическая работа № 1 Анализ типовых конфликтных ситуаций в профессии. нализ кейсов (описание ситуаций) на определение типа конфликта, его структуры и потенциальных причин. Примеры: «Конфликт из-за нехватки ингредиентов в разгар смены», «Спор между поварами горячего и холодного цеха о приоритете заказа».	2/2	
	Практическая работа № 2 Диагностика конфликта с помощью «карты конфликта. Практическое составление «карты конфликта» для заданной профессиональной ситуации (напр., «Конфликт бригадира с поставщиком»). Работа в малых группах с последующей презентацией и обсуждением результатов.	2/2	
Раздел 2. Технологии управления и разрешения конфликтов в профессии		16/10	ОК.04

Тема 2.1. Стратегии и тактики поведения в конфликте	Содержание учебного материала	2/0	
	Классификация стратегий (К. Томас): соперничество, сотрудничество, компромисс, избегание, приспособление. Их плюсы, минусы и условия эффективного применения в профессиональной среде повара/кондитера. Тактики поведения: давление, ультиматум, лесть, саботаж и др. Выбор адекватной стратегии в зависимости от ситуации (срочность, важность отношений, распределение власти).	2	
Тема 2.2. Коммуникативные техники деэскалации и переговоров	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ПК 1.1
	Барьеры коммуникации в конфликте. Техника «Я-высказывания» для выражения претензии без обвинений. Активное (эмпатийное) слушание: приемы парафраза, отражения чувств. Структура конструктивной обратной связи («бутерброд»). Алгоритм проведения переговоров в конфликте: от установления правил до поиска взаимовыгодных вариантов (brainstorming). Работа с агрессией и манипуляциями.	2	
Тема 2.3. Особенности конфликтов в системе профессиональных коммуникаций	Содержание учебного материала	2/0	ПК 1.1, ПК 5.5
	Конфликты по вертикали (с руководителем/подчиненным): принципы субординации и этикета. Конфликты по горизонтали (в бригаде): фасилитация и медиация. Специфика взаимодействия «кухня-зал»: работа с претензиями официантов. Работа с жалобами гостей: алгоритм действий, психологические приемы. Эмоциональная саморегуляция и профилактика выгорания как основа конфликтной устойчивости.	2	
	В том числе практических занятий	10/10	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1, ПК 5.5
	Практическая работа № 5 Отработка стратегий поведения в ролевых играх. Ролевые игры на выбор и применение разных стратегий поведения в смоделированных конфликтах (напр., «Стажер не выполнил поручение», «Спор с коллегой о разделе рабочего места»). Анализ эффективности.	2/2	
	Практическая работа № 6 Тренинг коммуникативных техник («Я-высказывание», активное слушание). Парная и групповая работа. Отработка техник на конкретных профессиональных формулировках. Упражнения: «Переформулируй обвинение в «Я-высказывание»», «Пойми позицию оппонента».	4/4	
	Практическая работа № 7 Симуляция переговоров в ключевых профессиональных	4/4	

	конфликтах. Комплексная ролевая игра-симуляция. Примеры сценариев: 1) Переговоры с поставщиком о некачественной партии товара. 2) Урегулирование конфликта между официантом и поваром из-за задержки блюда. Подготовка, проведение и анализ переговоров.		
Раздел 3. Документирование и административное урегулирование инцидентов		12/8	
Тема 3.1. Документационное сопровождение конфликтных ситуаций	Содержание учебного материала	2/0	
	Роль документации в формализации и разрешении конфликтов. Виды документов: служебная записка, докладная записка, объяснительная записка, акт (например, о браке сырья). Правила составления: структура, нейтральный деловой стиль, фактология. Юридические и административные последствия документирования.	2	
Тема 3.2. Комплексный разбор и профилактика конфликтов	Содержание учебного материала	2/0	
	Алгоритм действий сотрудника при возникновении сложного инцидента. Разбор полетов (debriefing) после конфликта как метод обучения команды. Корпоративная культура и стандарты общения как основа профилактики. Создание индивидуального плана развития конфликтной компетентности.	2	
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическая работа № 8. Составление документов по конфликтным ситуациям. Практикум по составлению служебной и объяснительной записок на основе заданных профессиональных кейсов (напр., «Инцидент с нарушением санитарных норм», «Жалоба гостя, повлекшая конфликт в коллективе»).	4/4	
	Практическая работа № 9. Командная работа. Группам выдается сложный, многоуровневый кейс (например, «Конфликт в бригаде при подготовке к банкету»). Задача: провести диагностику, предложить пошаговый план урегулирования с использованием изученных техник и документов, представить его.	4/4	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютер.

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

Информационные стенды и плакаты:

- стенд «Кодекс профессиональной этики повара (кондитера)».

- плакаты «Структура и иерархия бригады кухни ресторана», «Стандарты внешнего вида повара (поварская форма, hygiene)».

- схемы «Вербальные и невербальные средства общения», «Этапы деловой беседы», «Алгоритм разрешения конфликта».

- плакаты по деловому этикету (приветствие, представление, визитная карточка).

Дидактические и раздаточные материалы:

- комплекты кейсов (ситуационных задач) на профессиональные темы:

- общение с поставщиком (конфликт из-за качества продукции).

- взаимодействие повара горячего цеха с поваром холодного цеха.

- диалог шеф-повара с стажером.

- общение с гостем ресторана (жалоба на блюдо).

- обсуждение нового меню в команде.

- карточки с терминами (этика, эмпатия, субординация, клиентоориентированность, feedback).

- бланки для деловых писем, служебных записок, чек-листов.

- примеры профессиональных резюме и сопроводительных писем для повара.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Бороздина, Г. В. Психология делового общения: учебник и практикум / Г. В. Бороздина. — 5-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2023. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15678-9.

2. Павлова, Л. Г. Основы делового общения: учебное пособие / Л. Г. Павлова. — Ростов н/Д: Феникс, 2022. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35845-1.

3. Шеламова, Г. М. Профессиональная этика и психология делового общения: учебник для СПО / Г. М. Шеламова. — 5-е изд., стер. — М.: Академия, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-4468-9123-4.

Дополнительные источники:

1. Сидоренко, Е. В. Командообразование и деловое общение на предприятиях общественного питания: практикум / Е. В. Сидоренко. — М.: Форум, 2020. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-91134-987-2.

2. Кузин, Ф. А. Деловой этикет от «А» до «Я» / Ф. А. Кузин. — М.: Ось-89, 2019. — 320 с. — ISBN 978-5-9957-0543-2.

Электронные ресурсы:

1. Профессиональный стандарт «Повар» (Утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н) // Официальный интернет-портал правовой информации. – URL: http://pravo.gov.ru

2. «Кулинарный портал Chef» – Раздел «Карьера и образование» // Chef.ru. – URL: https://www.chef.ru/career/

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
-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	-организует работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Знает:		
-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности; -особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-применяет психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -использует основы проектной деятельности; -знает особенности социального и культурного контекста; - применяет правила оформления документов и построения устных сообщений	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Владеет:		
-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-готовит основные продукты и дополнительные ингредиенты приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 2.78
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.21 КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины
2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.21 Культура делового общения.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.21 Культура делового общения, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для реализации индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ПК 1.1, ПК 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у будущих специалистов сферы общественного питания профессиональной коммуникативной компетентности, обеспечивающей эффективное, бесконфликтное и этичное взаимодействие в системе деловых отношений «сотрудник-сотрудник», «подчиненный-руководитель», «кухня-зал», «производитель-поставщик-клиент» для достижения общих производственных целей, повышения качества обслуживания и укрепления репутации предприятия.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	-организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности	-
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного Контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья,	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила	-подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке

приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;	традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы	-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

	продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, -правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.21 Культура делового общения	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1 - 2.2,2.3 Тема 3.1-3.2	Знания: - о специфике делового общения на предприятиях общественного питания, его видах, функциях и коммуникативных барьерах; - о нормах профессиональной этики, корпоративной культуры, субординации и требованиях к имиджу повара, кондитера; - о технологиях проведения планерок, постановки задач, приема-передачи смены и принципах конструктивной обратной связи; Умения: - применять нормы делового этикета и профессиональной этики в рабочих ситуациях; - преодолевать коммуникативные барьеры в условиях производственного стресса и шума; - организовывать и проводить внутрибригадные собрания (планерки, брифинги); - использовать техники «Я-высказывания» и активного слушания для профилактики и	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			разрешения конфликтов; Навыки: - самопрезентации и создания позитивного профессионального имиджа; - четкой, структурированной и корректной устной речи в профессиональном контексте; - оперативной обработки входящей информации и передачи ее коллегам; - корректного принятия и обработки претензий от коллег и представителей службы обслуживания;		

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	22
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Основы и нормы делового общения в профессиональной среде		10/6	
Тема 1.1. Деловое общение как основа эффективной работы в индустрии питания	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04
	Понятие, функции, виды и формы делового общения (устное/письменное, вербальное/невербальное). Специфика коммуникации на предприятиях общественного питания: работа в условиях шума, стресса, высокой ответственности и строгой иерархии. Компоненты коммуникативного процесса и их особенности в профессиональном контексте повара и кондитера.	2	
Тема 1.2. Профессиональная этика, субординация и корпоративная культура	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ПК 1.1
	Понятие профессиональной этики. Корпоративная культура и внутренние стандарты ресторана/цеха. Нормы субординации во взаимоотношениях «руководитель – подчиненный», «старший повар – повар», «бригада кухни – бригада зала». Правила соблюдения служебной и коммерческой тайны. Дресс-код и требования к внешнему виду повара, кондитера.	2	
	В том числе практических занятий	6/6	ОК 04, ПК 1.1
	Практическая работа № 1 Анализ корпоративных стандартов и кейсов профессиональной этики. Работа в группах с реальными примерами корпоративных кодексов известных ресторанов и сетей. Анализ кейсов на соответствие нормам профессиональной этики (например, публичная критика коллеги, обсуждение зарплат). Формулировка собственных принципов рабочей этики.	2/2	
	Практическая работа № 2 Преодоление коммуникативных барьеров в условиях производства. Тренинг в смоделированных условиях: отработка четкой постановки задач и приема команд в условиях фонового шума («шум кухни»). Упражнения на парафраз (пересказ услышанного) для проверки понимания. Моделирование ситуаций общения в многонациональном коллективе.	2/2	

	Практическая работа № 3 Деловая игра «Имидж и первое впечатление. Оценка и создание профессионального имиджа. Упражнения на самопрезентацию при приеме на работу или знакомстве с новой бригадой. Анализ невербальных сигналов (поза, жесты, тон голоса) и их корректировка.	2/2	
Раздел 2. Технологии эффективной коммуникации в профессиональных ситуациях		12/6	ПК 1.1
Тема 2.1. Внутрибригадное общение и управление информацией	Содержание учебного материала	4/0	
	Организация и проведение планерок (брифингов), летучек. Технология постановки задач по SMART. Прием и передача смены: стандарты передачи информации. Принципы конструктивной обратной связи (техника «бутерброда»). Культура профессиональной критики.	4	
Тема 2.2. Техники эффективного межличностного взаимодействия	Содержание учебного материала	2/0	ПК 5.5
	Техника «Я-высказывания» для предотвращения и разрешения конфликтов. Активное (эмпатийное) слушание. Методы аргументации и убеждения в профессиональном обсуждении (например, при предложении нового блюда в меню). Особенности общения с руководством и коллегами.	2	
	В том числе практических занятий	6/6	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1, ПК 5.5
	Практическая работа № 4 Симуляция проведения планерки и приема-передачи смены. Разработка сценария и проведение утренней планерки на кухне ресторана с учетом специфики дня (банкет, обычный день). Отработка четкой передачи информации при смене: остатки продуктов, особенности гостей, проблемы с оборудованием.	2/2	
	Практическая работа № 5 Отработка техник «Я-высказывания» и активного слушания Парные и групповые упражнения. Моделирование сложных ситуаций: разговор с шефом об ошибке в рецептуре, просьба к занятому коллеге, урегулирование спора между поварами. Видеозапись и последующий разбор.	2/2	
	Практическая работа № 6 Взаимодействие «кухня-зал»: работа с претензиями и запросами Ролевые игры на основе типовых конфликтных ситуаций: недовольство официанта скоростью приготовления, ошибка в заказе, претензия гостя к температуре блюда. Отработка алгоритма действий и стандартных фраз. Составление служебной записки по итогам инцидента.	2/2	
Раздел 3. Деловая документация и внешние коммуникации		14/10	

Тема 3.1. Документационное обеспечение профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2/0	
	Система организационно-распорядительной документации на предприятии. Виды и назначение документов: служебная записка, заявка, заказ-наряд, акт (приема-передачи, дефектации). Требования к составлению и оформлению. Электронный документооборот и этикет деловой переписки.	2	
Тема 3.2. Внешние деловые коммуникации: переписка, переговоры, звонки	Содержание учебного материала	2/0	
	Структура и стилистика делового письма (электронного и бумажного). Телефонный этикет. Алгоритм подготовки и проведения деловых переговоров (определение целей, аргументация, фиксация договоренностей). Особенности общения с поставщиками, подрядчиками, проверяющими органами.	2	
	В том числе практических занятий	10/10	
	Практическая работа № 7. Составление пакета служебных документов. Практикум по оформлению документов на основе кейсов: составление заявки на сырье для банкета, служебной записки о необходимости ремонта оборудования, акта на списание испорченных продуктов.	2/2	
	Практическая работа № 8. Деловые телефонные переговоры и переписка. Имитация телефонных разговоров: звонок поставщику с уточнением спецификации, прием входящей претензии. Написание электронного письма-запрора коммерческого предложения и письма-благодарности партнеру.	4/4	
	Практическая работа № 9. Деловая игра «Переговоры с поставщиком». Подготовка и проведение переговоров с условным поставщиком (фермером) о закупке сезонной продукции. Этапы: подготовка, презентация потребностей, обсуждение условий (цена, объемы, качество, логистика), подведение итогов и фиксация договоренностей в виде протокола или письма.	4/4	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютер.

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

Информационные стенды и плакаты:

- комплекты кейсов (ситуационных задач) на профессиональные темы:

- кейс «Конфликт с официантом из-за задержки заказа».

- кейс «Проведение планерки перед банкетом на 100 человек».

- кейс «Разговор с шеф-поваром о допущенной ошибке в технологии».

- кейс «Телефонный разговор с поставщиком о несоответствии качества рыбы».

-бланки типовых документов (служебная записка, заявка на сырье, акт дефектации, протокол разногласий).

-ролевые карты для деловых игр с описанием персонажей (Шеф-повар, Су-шеф, Повар горячего цеха, Стажер, Старший официант, Менеджер по закупкам, Поставщик-фермер).

-образцы корпоративных кодексов и стандартов общения известных ресторанных сетей.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Сахарчук, Е.С. Психология делового общения: учебник/Е. С. Сахарчук. - Москва :КноРус, 2024. - 196 с. — ISBN 978-5-406-08285-0. — URL: https://book.ru/book/941484 — Текст : электронный.

2.Залыгаева, С.А. Психология общения и речевые практики: лекционный материал, разработки семинарско-практических занятий и заданий для самостоятельной работы студентов : учебно-методическое пособие / С. А. Залыгаева, К. С. Шалагинова. — Москва :Русайнс, 2024. — 129 с. — ISBN 978-5-4365-7643-5. — URL: https://book.ru/book/940362 — Текст : электронный.

3.Рыжиков, С.Н. Психология общения : практикум : приложение : учебное пособие /С. Н. Рыжиков., Ю. М. Демидова. — Москва :КноРус, 2024. — 318 с. — ISBN 978-5-406-06279-1. — URL: https://book.ru/book/939032 — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1.Усов, В. В. Деловой этикет : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / В. В. Усов. - 6-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 400 с. - ISBN 978-5-7695-9780-0. – Текст : непосредственный.

2.Шеламова, Г. М. Деловая культура и психология общения : учебник / Г. М. Шеламова. – 13-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 192 с. - ISBN 978-5-4468-1381-0. – Текст : непосредственный.

3.Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум : в 2 ч. / А. П. Панфилова. – Москва :Юрайт, 2016. - Ч. 1. – 231 с. – ISBN 978-5-9916-8403-3. – Текст : непосредственный.

4.Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум : в 2 ч. / А. П. Панфилова. - Москва: Юрайт, 2019. – 258 с. - Ч. 2. – ISBN 978-5-9916-8421-7. – Текст : непосредственный

Электронные ресурсы:

1.Киселев, В.В. Психология и этика профессиональной деятельности : учебник / В. В. Киселев. — Москва :КноРус, 2024. — 213 с. — ISBN 978-5-406-06086-5. — URL: https://book.ru/book/938645 — Текст : электронный.

2. Аминов, И.И. Психология общения : учебник /И. И. Аминов. — Москва :КноРус, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-406-08282-9. — URL: https://book.ru/book/939855 — Текст : электронный.

3. Профессиональная этика и психология делового общения : учебник / А. М. Руденко, под ред. С. И. Самыгин. — Москва :КноРус, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-406-01698-5. — URL: https://book.ru/book/938764 — Текст : электронный.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
-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	-организует работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Знает:		
-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности; -особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-применяет психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -использует основы проектной деятельности; -знает особенности социального и культурного контекста; - применяет правила оформления документов и построения устных сообщений	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Владеет:		
-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-готовит основные продукты и дополнительные ингредиенты приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 2.79
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.21 ИНСТРУМЕНТЫ БЕРЕЖЛИВОГО МЫШЛЕНИЯ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины
2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.21 Инструменты бережливого мышления.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.21 Инструменты бережливого мышления, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ПК 1.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у будущих специалистов сферы общественного питания системного бережливого мышления и практических навыков применения его ключевых инструментов для оптимизации процессов на рабочем месте (кухня, кондитерский цех), минимизации всех видов потерь, повышения производительности, качества продукции и безопасности труда, а также создания добавленной ценности для предприятия и конечного потребителя.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	-организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности	-
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного Контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	-подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных

регламентами	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;	продуктов, домашней птицы, дичи.

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.21 Основы бережливого мышления	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1 -2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: - о философии и принципах бережливого производства (Lean Production/Thinking) применительно к сфере общественного питания; - о классификации и методах выявления 8 видов потерь (MUDA) на производственной кухне и в кондитерском цехе; - о методологии 5S как фундамента организации рабочего пространства и культуре поддержания порядка; Умения: - проводить аудит рабочего места и технологического процесса для выявления различных видов потерь; - организовывать свое рабочее место по принципам 5S, разрабатывать и применять соответствующие стандарты и чек-листы; - разрабатывать и читать карты потока создания ценности для кулинарного или кондитерского продукта;	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			Навыки: - системного анализа своей работы с точки зрения создания ценности и устранения потерь; - поддержания высокого уровня порядка, чистоты и безопасности на рабочем месте; - визуализации информации для упрощения коммуникации и контроля;		

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	22
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Философия и основы бережливого мышления в общественном питании		10/6	
Тема 1.1. Концепция бережливого производства	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04
	История возникновения и развития философии Lean. Базовые принципы: определение ценности для клиента, выявление потока создания ценности, организация непрерывного потока, вытягивающее производство, стремление к совершенству. Отличие традиционного и бережливого подходов к организации работы на кухне и в кондитерском цехе.	2	
Тема 1.2. Потери и их виды в работе повара и кондитера	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ПК 1.1
	Понятие потерь как любой деятельности, потребляющей ресурсы, но не создающей ценности для клиента. Детальный разбор 8 видов потерь применительно к сфере общественного питания: 1) Перепроизводство, 2) Излишние запасы, 3) Ожидание, 4) Лишняя транспортировка, 5) Лишние движения, 6) Излишняя/ошибочная обработка, 7) Дефекты (брак), 8) Нереализованный творческий потенциал персонала.	2	
	В том числе практических занятий	6/6	ОК 04, ПК 1.1
	Практическая работа № 1 Аудит рабочего процесса на предмет выявления потерь. Анализ предоставленных фото- и видеоматериалов с реальных рабочих мест на кухне или в кондитерском цехе. Групповая работа по идентификации и классификации видов наблюдаемых потерь. Заполнение чек-листа «Охота на потери».	2/2	
	Практическая работа № 2 Внедрение системы 5S на учебном рабочем месте. Практическое выполнение пяти шагов 5S: Сортировка, Соблюдение порядка, Содержание в чистоте, Стандартизация, Совершенствование. Организация личного инструментария, зоны мойки или учебной производственной зоны. Составление стандартов и чек-листов для поддержания порядка.	2/2	

	Практическая работа № 3 Составление карты рисков и оптимизация эргономики. Анализ безопасности и удобства организации стандартного рабочего места повара. Составление простой карты основных рисков (порезы, ожоги, падения). Предложение изменений в планировке и организации пространства для минимизации движений и повышения безопасности.	2/2	
Раздел 2. Инструменты анализа и визуализации процессов		12/6	ОК 04, ОК 05
Тема 2.1. Стандартизация и картирование потока создания ценности (VSM)	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ПК 1.1
	Важность стандартизации операций (СОП) для стабильного качества и обучения. Понятие потока создания ценности. Принципы построения карты потока создания ценности (Value Stream Mapping) для кулинарного или кондитерского изделия. Выделение операций, добавляющих и не добавляющих ценность.	2	
Тема 2.2. Визуальный менеджмент и инструменты контроля	Содержание учебного материала	4/0	ОК 05
	Принципы визуального управления. Инструменты: информационные и производственные доски (Kanban), цветовая маркировка зон, оборудования, ингредиентов (в т.ч. по срокам годности), индикаторы состояния (светофоры для оборудования), графики и диаграммы. Цель – сделать проблемы и статус видимыми с первого взгляда.	4	
	В том числе практических занятий	6/6	ОК 04, ПК 1.1
	Практическая работа № 4. Разработка стандартной операционной процедуры (СОП) и построение карты потока (VSM)	2/2	
	Практическая работа № 5 Проект системы визуального менеджмента для цеха. Командная работа. Разработка концепции визуального управления для конкретной зоны (холодильник, кладовая, линия сборки заказов). Создание макетов канбан-карточек для заказа ингредиентов, схем цветовой маркировки тары, макета информационной доски смены.	2/2	ОК 05
	Практическая работа № 6 Анализ проблем: Диаграмма Исикавы и метод «5 Почему». Применение инструментов для решения практической производственной проблемы (напр., «постоянный брак бисквита», «опоздания с подачей заказов в обеденный час»). Построение диаграммы Исикавы («рыбьей кости») для выявления всех возможных причин и использование метода «5	2/2	ОК 04, ПК 1.1

	Почему» для поиска корневой причины.		
Раздел 3. Инструменты контроля, учета и совершенствования		14/10	
Тема 3.1. Учет потерь, расчет эффективности и организация потока	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ОК 05
	Методы количественной оценки потерь (сырья, времени, энергии). Базовые расчеты эффективности. Принцип «Точно вовремя» (Just-in-Time) и организация непрерывного потока единичных изделий (one-piece flow) на конвейере сборки салатов или десертов. Понятие вытягивающего производства.	2	
Тема 3.2. Культура кайдзен и системный подход к улучшениям	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04
	Философия кайдзен (непрерывных мелких улучшений). Цикл PDCA (Plan-Do-Check-Act). Методика оформления предложений по улучшению. Работа в командах для решения проблем. Интеграция бережливых принципов в учетные документы (технологические карты, накладные).	2	
	В том числе практических занятий	10/10	
	Практическая работа № 7 Расчет потерь и экономического эффекта. Практикум на основе данных кейса: расчет потерь сырья при механической обработке овощей/фруктов, расчет стоимости потерь от простоя оборудования. Заполнение упрощенных форм учета и расчет потенциальной экономии от внедрения улучшений.	2/2	ОК 04, ОК 05
	Практическая работа № 8 Разработка и защита предложения по улучшению (формат А3). Индивидуальная или парная работа. Выявление проблемы на учебном месте/в кейсе, анализ коренной причины, разработка решения и плана его внедрения. Оформление краткого отчета на листе формата А3 с использованием элементов визуализации.	4/4	ОК 04
	Практическая работа № 9 Модификация документации с учетом принципов Lean. Работа с реальными формами документов (технологическая карта, накладная, график работы оборудования). Групповая работа по усовершенствованию форм: добавление полей для учета времени, потерь, визуальных подсказок, стандартизация формулировок.	4/4	ОК 05
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютер.

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

Информационные стенды и плакаты:

- стенд «8 видов потерь (MUDA) на кухне» с иллюстративными примерами.

- постер-инструкция «5 шагов 5S в кондитерском цехе».

- схемы: «Стандартная карта потока создания ценности (VSM) для блюда «Суп-пюре», «Диаграмма Исикавы для проблемы «Нестабильный бисквит».

- плакаты «Система цветовой маркировки по срокам годности», «Зоны безопасности на кухне».

Дидактические и раздаточные материалы:

- наборы карточек «Канбан» для имитации системы пополнения запасов (разные цвета для разных групп товаров: скоропортящиеся, сухие, заморозка).

- комплекты магнитных или стикерных элементов для построения карт процессов на маркерной доске (символы операций, запасов, транспортировки).

- кейсы с реальными производственными ситуациями для анализа: «Хаос в мясном цехе в 18:00», «Постоянная нехватка крема в кондитерском цехе», «Простой плиты из-за несвоевременной чистки».

- бланки для практических работ: чек-листы аудита 5S, формы для хронометража операций, шаблоны карт VSM, бланки предложений по улучшению (формат А3), формы учета потерь сырья.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Ротер Майк, Шук Джон Учитесь видеть бизнес-процессы. Построение карт потоков создания ценности: издательство Альпина Паблишер, 2023 г.

2. Производство без потерь для рабочих: издательство Институт комплексных стратегических исследований, 2023 г.

Дополнительные источники:

1. Имаи, Масааки Кайдзен. Ключ к успеху японских компаний / Масааки Имаи. - М.: Альпина Паблишер, 2018. - 274 с.

2. Кайдзен для рабочих. - М.: Институт комплексных стратегических исследований, 2019. - 152с.

3. Ларо, Уильям Офис-Кайдзен. Преобразование офисных операций в стратегическое преимущество / Уильям Ларо. - М.: ГревцовПаблишер, 2019. - 224 с.

Электронные ресурсы:

http://www.leaninfo.ru/2011/12/08/kaizen-lean-alphabet/

http://www.lean6sigma.org.ua/2011/08/0806/

http://ipinform.ru/razvitie-biznesa/strategii/sistema-kajdzen-i-ee-primenenie-v-biznese.html

http://ipinform.ru/razvitie-biznesa/strategii/sistema-kajdzen-i-ee-primenenie-v-biznese.html

http://www.chamber.uz/upload/file/kaidzen_071014_prew_3.pdf

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
-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	-организует работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Знает:		
-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности; -особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-применяет психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -использует основы проектной деятельности; -знает особенности социального и культурного контекста; - применяет правила оформления документов и построения устных сообщений	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Владеет:		
-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-готовит основные продукты и дополнительные ингредиенты приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 2.80
к ОП СПО по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.22. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание учебного материала дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы социально-гуманитарной дисциплины ОП.21 Технологическое проектирование

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.21 Технологическое проектирование является частью общепрофессионального цикла образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к вариативной части.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование умения применять инструменты технологического проектирования для разработки, планирования и защиты организационно-управленческих решений при реализации технических задач в агропромышленном комплексе, с учетом социально-экономических, правовых и экологических требований.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело.

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	анализировать техническое задание (ТЗ) и исходные данные для выделения целей, задач и ограничений проекта	сущность, цели, этапы и виды технологического проектирования в технической сфере	-
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	применять инструменты проектного управления для декомпозиции и планирования работ	основные принципы и методы планирования ресурсов (трудовых, материальных, временных) и оценки экономической эффективности решений	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	осуществлять базовую оценку рисков, ресурсное планирование и разрабатывать меры по обеспечению качества и	ключевые нормативные, правовые и экологические требования, обеспечивающие безопасность и	

	безопасности проекта	устойчивость проекта	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	оформлять ключевые разделы проектной документации (паспорт проекта, план-график) и представлять (защищать) проектную идею		

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	16
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты проекта	2	2
Всего	36	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Основы и инструменты технологического проектирования		18/10	
Тема 1.1. Проектный подход в решении технических задач	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Понятие «проект» и «технологический процесс» в профессиональной деятельности. Отличие проектной деятельности от операционной. Жизненный цикл технического проекта в АПК. Роли и функции участников проекта (заказчик, исполнитель, технолог).	2	
	Анализ исходных данных: техническое задание, чертежи, условия производства работ (сезонность, работа в действующем производстве).	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №1. Анализ кейса и формулировка концепции проекта. Задание: на основе предложенного кейса («Повышение надежности электроснабжения доильного зала») выделить проблему, сформулировать цель и задачи проекта, определить ключевых участников и основные ограничения (время, бюджет, условия работы)		
Тема 1.2. Планирование ресурсов и оценка экономической	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 03
	Виды ресурсов проекта: трудовые, материальные, технические. Основы калькуляции затрат: прямые (материалы, зарплата) и накладные расходы. Принципы ресурсосбережения и бережливого производства в проектировании.	2	

эффективности	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №2. Расчет потребности в ресурсах для этапа проекта Задание: для одного из этапов проекта (например, «Закупка и доставка материалов») составить упрощенную ведомость материалов и оборудования, используя каталоги и прайс-листы; рассчитать ориентировочную стоимость.		
Тема 1.3. Нормативная база и требования безопасности	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 03
	Знакомство с ключевыми документами: правила, государственные стандарты (ГОСТ), своды правил (СП) применительно к электротехническим работам.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Планирование мероприятий по охране труда и экологической безопасности в проекте. Документы-основания: наряд-допуск, инструктажи.		
Раздел 2. Разработка и защита паспорта технологического проекта		18/8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
Тема 2.1. Инструменты календарно-сетевого планирования	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Декомпозиция работ (WBS). Построение последовательности операций. Методы построения календарного плана: диаграмма Ганта. Понятие критического пути. Использование простых программных средств (MS Excel, онлайн-конструкторы) для визуализации плана.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №3. Разработка календарного плана-графика проекта Задание: на основе списка работ по кейсу разработать пошаговый план, определить последовательность и длительность ключевых этапов, построить диаграмму Ганта. Форма: Работа в парах, использование шаблонов.		
Тема 2.2. Управление рисками и качеством в	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 03, ОК 04
	Идентификация типовых рисков в технических проектах АПК (технические, организационные, человеческие). Простые методы оценки и планирования реагирования на риски.	2	

проекте	Принципы операционного контроля качества работ. Разработка чек-листов.		
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №4. Создание раздела - Оценка рисков и меры по обеспечению качества Задание: для выбранного проекта составить таблицу потенциальных рисков (не менее 5), оценить их влияние и предложить меры по минимизации. Разработать чек-лист для контроля одной ключевой операции. Форма: Групповая дискуссия, заполнение табличных форм.	2	
Тема 2.3. Оформление и презентация проектной документации	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Структура и требования к оформлению итогового документа («Паспорт технологического проекта»). Принципы эффективной презентации и защиты проекта. Аргументация решений, ответы на вопросы.	4	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №5-6 Комплексная разработка и предзащита паспорта проекта Задание: на основе всех предыдущих наработок оформить полный проект в соответствии с шаблоном. Подготовить краткую презентацию (5-7 слайдов) для защиты. Провести предварительную защиту в группе. Форма: Работа в проектных группах, взаимное рецензирование, пробная презентация.	2	
Тема 2.4. Паспорт технологического проекта	Содержание учебного материала:	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Порядок проведения защиты. Критерии оценки.	2	
	В том числе практических занятий		
	Защита итогового мини-проекта. Задание: Публичная презентация и защита разработанного проекта перед комиссией (преподаватель и студенты). Ответы на вопросы.	2	
Всего		36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Социально-экономических дисциплин»

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютеры по количеству обучающихся;

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиа проектор

− интерактивная доска/панель/экран.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Кунилова, О.В. Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность: учебное пособие / О. В. Кунилова. — Москва: Русайнс, 2021. — 159 с. — ISBN 978-5-4365-8267-2. — URL: https://book.ru/book/941649. — Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Социальное управление и проектирование : Учебное пособие / под. ред. Е.А. Сергодеева, М.Т. Асланова, Е.В. Сапрыкина — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2018. — 96 с. — URL: https://book.ru/book/944478— Текст : электронный.

Электронные издания (электронные ресурсы):

http://school-collection.edu.ru/ единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

www.krugosvet.ru/ универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;

http://scitecIibrary.ru/ научно-техническаябиблиотека/

www.auditorium.ru/ библиотека института «Открытое общество»/

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает:		
сущность, цели, этапы и виды технологического проектирования в технической сфере основные принципы и методы планирования ресурсов (трудовых, материальных, временных) и оценки экономической эффективности решений ключевые нормативные, правовые и экологические требования, обеспечивающие безопасность и устойчивость проекта	Объясняет сущность, цели, этапы и виды технологического проектирования в технической сфере. Перечисляет основные принципы и методы планирования ресурсов и оценки экономической эффективности решений Описывает ключевые нормативные, правовые и экологические требования, обеспечивающие безопасность и устойчивость проекта	Устный опрос на теоретическом занятии (Тема 1.1). Оценка корректности использования терминов в ходе обсуждения Практической работы №1. Проверка конспекта / выполнение тестового задания по Темам 1.2, 1.3. Оценка обоснованности расчетов в Практической работе №2. Проверка результатов Самостоятельной работы №1 (конспект нормативного документа). Оценка полноты раздела по нормативным требованиям в итоговом паспорте проекта (ПР №5-6).
Умеет:		
анализировать техническое задание (ТЗ) и исходные данные для выделения целей, задач и ограничений проекта применять инструменты проектного управления (WBS, календарный план, диаграмма Ганта) для декомпозиции и планирования работ осуществлять базовую оценку рисков, ресурсное планирование и разрабатывать меры по обеспечению качества и безопасности проекта оформлять ключевые разделы проектной документации (паспорт проекта, план-график) и	Анализирует техническое задание (ТЗ) и исходные данные для выделения целей, задач и ограничений проекта Применяет инструменты проектного управления (WBS, календарный план, диаграмма Ганта) для декомпозиции и планирования работ Осуществляет базовую оценку рисков, ресурсное планирование и разрабатывает меры по обеспечению качества и безопасности проекта Оформляет ключевые разделы проектной документации и представляет (защищает)	Оценка аналитической записки/презентации, подготовленной в ходе Практической работы №1. Экспертиза раздела «Введение/Постановка задачи» в итоговом паспорте проекта. Оценка результатов Практической работы №3 (разработанный план-график). Проверка раздела «Календарный план» в итоговом паспорте проекта Оценка таблицы рисков и чек-листа, разработанных в

представлять (защищать) проектную идею	проектную идею	Практической работе №4. Анализ разделов «Оценка рисков», «Обеспечение качества и безопасности» в итоговом паспорте проекта Комплексная оценка оформления, структуры и содержания итогового «Паспорта технологического проекта». Итоговая аттестация (Защита мини-проекта): оценка презентации, аргументации и ответов на вопросы комиссии.

Приложение 2.81
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.22. ПРОЕКТНОЕ МЫШЛЕНИЕ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание учебного материала дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы социально-гуманитарной дисциплины ОП.22 Проектное мышление

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП 22. Проектное мышление является частью общепрофессионального цикла образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к вариативной части.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование системного подхода к решению профессиональных задач через освоение методов и инструментов проектного мышления

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Анализировать проблему и выбирать способ решения	Методы анализа проблем и принятия решений	-
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Находить и анализировать информацию для решения задач	Принципы работы с профессиональными источниками информации	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Планировать достижение профессиональных целей	Основы планирования и тайм-менеджмента	

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	16
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты проекта	2	2
Всего	36	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Методология проектного мышления		16/8	ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 1.1. Основы проектного мышления	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ОК 03, ОК 04
	Понятие проектного мышления. Отличие от процессного, операционного и критического мышления	2	
	Основные принципы: ориентация на результат, работа с неопределенностью, системность, итеративность. Роль проектного мышления в профессиональной деятельности техника в условиях АПК	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №1. Диагностика типа мышления в кейсах Задание: проанализировать предложенные профессиональные ситуации и определить, какое мышление (проектное или процессное) требуется для их решения. Обосновать выбор. Формы: Индивидуальный анализ, парное обсуждение, мини-дебаты.	2	
Тема 1.2. Инструменты проектного мышления	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 03
	Методы генерации идей: мозговой штурм, ментальные карты	2	
	Техники анализа проблем: диаграмма Исикавы, 5 почему. Критерии оценки и выбора решений.		

	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №2. Применение инструментов проектного мышления Задание: используя изученные инструменты, разработать варианты решений для конкретной профессиональной задачи и выбрать оптимальный.		
Тема 1.3. Генерация и выбор решений	Содержание учебного материала	6/4	
	Техники креативного мышления для поиска решений: мозговой штурм, метод аналогий, SCAMPER. Критерии выбора оптимального решения: эффективность, реализуемость, ресурсная обеспеченность, соответствие контексту АПК.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №3: «Креативная сессия и выбор решения». Задание: для одной из задач, выделенных на предыдущем занятии, провести сессию мозгового штурма, сгенерировать варианты решений и выбрать оптимальный по заданным критериям. Формы: Групповая креативная сессия с модератором, заполнение оценочной матрицы.		
Раздел 2. Развитие проектного мышления		18/10	ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 2.1. Системность и визуализация в мышлении	Содержание учебного материала	6/2	ОК 02, ОК 03
	Системный подход: рассмотрение объекта в связях со средой. Вход-процесс-выход, обратные связи. Визуальные инструменты для структурирования мышления: ментальные карты, блок-схемы, диаграммы Исикавы (причинно-следственные).	4	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №4. Визуализация системы и причин проблемы Задание: визуализировать техническую систему (например, систему вентиляции птичника) и с помощью диаграммы Исикавы выявить возможные коренные причины её неэффективной работы.		

	Формы: Индивидуальная работа с шаблонами, разбор кейсов.		
Тема 2.2. Планирование как инструмент мышления		8/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Проектное планирование как моделирование будущего. Предвосхищение шагов и последствий.	2	
	Базовые принципы тайм-менеджмента в проектной логике: приоритизация, «слоны» и «лягушки».	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №5. Мысленное планирование мини-проекта». Задание: разработать пошаговый мыслительный план реализации выбранного ранее решения, определив ключевые действия, их последовательность и предполагаемые затраты времени. Формы: Индивидуальное планирование с последующей взаимной экспертизой в парах.	4	
Тема 2.3. Защита проекта мыслительного решения	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Порядок комплектации и защиты портфолио	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №6. Защита портфолио проектных решений Презентация разработанных решений профессиональных задач. Демонстрация применения инструментов проектного мышления.	4	
Всего		36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин»

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютеры по количеству обучающихся;

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиа проектор

− интерактивная доска/панель/экран.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Гладилина, И. П., Критическое и креативное мышление специалистов в сфере закупок в цифровой среде : сборник статей / И. П. Гладилина, Коллектив авторов. — Москва : Русайнс, 2022. — 107 с. — ISBN 978-5-466-01329-0. — URL: https://book.ru/book/945650 — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Гладилина, И. П., Творческое мышление в структуре профессионализма специалиста, эксперта, управленца в сфере закупок : сборник статей / И. П. Гладилина, ; под ред. И. П. Гладилиной. — Москва : Русайнс, 2021. — 126 с. — ISBN 978-5-4365-8504-8. — URL: https://book.ru/book/941691 (дата обращения: 24.10.2025). — Текст : электронный.

2. Гладилина, И. П., Кадры для цифровой экономики: новые векторы обучения взрослых : сборник статей / И. П. Гладилина. — Москва : Русайнс, 2022. — 82 с. — ISBN 978-5-4365-9119-3. — URL: https://book.ru/book/943458— Текст : электронный.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает:		
Методы анализа проблем и принятия решений	Описывает сущность и применяет изученные методы (например, «дерево задач», «5 почему») для анализа конкретных проблемных ситуаций	Устный опрос / тестирование по теоретическому материалу (Тема 1.2). Наблюдение за применением методов в ходе Практической работы №1 и №2
Принципы работы с профессиональными источниками информации	Следует принципам работы с источниками: оценивает достоверность, выделяет ключевую информацию, корректно оформляет ссылки	Экспертиза списка и качества источников, использованных в материалах к Самостоятельной работе №1 и итоговой презентации
Основы планирования и тайм-менеджмента	Объясняет принципы планирования, классифицирует методы тайм-менеджмента и описывает технологии постановки целей	Оценка ответов на семинарах по Теме 2.2. Анализ обоснованности планирования в Практической работе №5
Умеет:		
Анализировать проблему и выбирать способ решения	Анализирует проблему, выявляет скрытые противоречия в требованиях контекста, прогнозирует возможные риски и предлагает обоснованный способ решения	Оценка выполнения Практических работ №1 и №2 (анализ кейсов, построение дерева задач). Защита проекта: оценка логики анализа и выбора решения
Находить и анализировать информацию для решения задач	Находит релевантные источники, анализирует и оценивает достоверность информации, формулирует обоснованные выводы и разрабатывает практические рекомендации на её основе	Оценка качества анализа информации в Практической работе №2 и Самостоятельной работе №1. Проверка аргументации, основанной на данных, в итоговой презентации
Планировать достижение профессиональных целей	Планирует достижение целей, создает программу действий с учетом ресурсов, прогнозирует	Оценка Практической работы №5 (мысленное планирование)

	результаты и разрабатывает систему мониторинга плана	Анализ раздела «План реализации» или логики действий в итоговой презентации защиты

Приложение 2.82
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.22 ОСНОВЫ ПРОЕКТНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание учебного материала дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы социально-гуманитарной дисциплины ОП.22 Основы проектно-исследовательской деятельности

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.22. Основы проектно-исследовательской деятельности является частью общепрофессионального цикла образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к вариативной части.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование готовности к самостоятельной разработке, презентации и защите проекта в сфере профессиональной деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Формулировать исследовательский вопрос и рабочую гипотезу на основе анализа проблемной ситуации	Сущность, принципы и этапы исследовательской и проектной деятельности, их взаимосвязь и различия	-
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Планировать и проводить элементарное исследование (анализ данных, опрос, наблюдение) для сбора информации, необходимой для обоснования проекта	Методы сбора, анализа и интерпретации информации для решения исследовательских задач в рамках проекта	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Интерпретировать полученные данные и формулировать выводы, которые ложатся в основу проектной концепции	Структура и логика построения проектно-исследовательской работы: от гипотезы и методов	

		исследования к проектной идее и плану действий	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста	Разрабатывать проектное решение (концепцию и базовый план), основанное на результатах проведенного исследования	Принципы академической честности, критерии достоверности источников и этические нормы в исследовании	-
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Оформлять и представлять результаты проектно-исследовательской работы в соответствии с заданными требованиями	Форматы представления результатов исследовательского этапа и их интеграция в проектный замысел	-
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках			

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	16
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты проекта	2	2
Всего	36	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Исследование как основа проекта		16/8	
Тема 1.1. От проблемы к исследовательскому вопросу	Содержание учебного материала	6/2	ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Проблемная ситуация в профессиональной и социальной среде. Формулировка проблемы.	2	
	Исследовательский вопрос: виды, критерии корректности. Рабочая гипотеза. Взаимосвязь исследовательского этапа и проектной разработки.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №1. Формулировка исследовательского вопроса и гипотезы. Задание: на основе предложенной проблемной ситуации сформулировать исследовательский вопрос и рабочую гипотезу. Формы: мозговой штурм, работа в парах, групповое обсуждение вариантов.		
Тема 1.2. Методы сбора и анализа информации	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
	Обзор методов: анализ документов, наблюдение, опрос (анкетирование, интервью). Принципы работы с источниками: оценка достоверности, оформление ссылок. Академическая честность. Первичный качественный и количественный анализ данных.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №2.		

	Разработка инструментария мини-исследования Задание: для проверки своей гипотезы разработать инструмент сбора данных (например, шаблон анализа документов, план наблюдения или анкету из 5-7 вопросов). Формы: индивидуальная и групповая работа, защита выбранного метода и инструмента.		
Тема 1.3. От выводов исследования к проектной идее	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Интерпретация данных. Формулировка выводов, отвечающих на исследовательский вопрос. Трансформация выводов в основу для проектирования: выявление дефицитов, потребностей, точек роста. Постановка проектной цели, вытекающей из результатов исследования.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №3. Анализ данных и рождение проектного замысла. Задание: на основе предоставленных или собранных на предыдущем этапе данных (например, результаты мини-опроса) сделать выводы и сформулировать обоснованную проектную идею. Формы: работа с таблицами и схемами, групповая дискуссия, оформление аналитической записки.	2	
Раздел 2. Интеграция исследования и проекта		18/10	
Тема 2.1. Проектный замысел на исследовательском фундаменте	Содержание учебного материала	6/2	ОК 03, ОК 04
	Логика проектирования: цель, задачи, целевая группа, ожидаемые изменения (результаты).	2	
	Планирование ключевых мероприятий проекта, направленных на решение проблемы, выявленной в исследовании	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №4. Разработка концепции проекта Задание: на основе проектной идеи, рожденной из исследования, разработать	2	

	развернутую концепцию: цель, задачи, описание целевой группы и механизма реализации. Формы: Работа в проектных группах, использование шаблонов, консультация преподавателя.		
Тема 2.2. Оформление и презентация проектно-исследовательской работы	Содержание учебного материала	8/4	ОК 05, ОК 09
	Структура и требования к оформлению текста проектно-исследовательской работы. Принципы создания презентации, объединяющей ход исследования и проектное предложение.	4	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №5. Создание итоговой презентации. Задание: подготовить презентацию (7-10 слайдов), отражающую логику работы: проблема -> исследование (вопрос, метод, выводы) -> проект (идея, цель, план). Формы: Индивидуальная/групповая работа, мастер-класс по визуализации.	2	
	Практическая работа №6. Предзащита работы. Задание: провести пробное публичное выступление с презентацией перед группой, получить обратную связь от однокурсников и преподавателя. Формы: Публичное выступление, сессия «вопрос-ответ», заполнение оценочных листов.	2	
Тема 2.3. Защита проекта	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Консультация по подготовке к защите	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Защита проектно-исследовательской работы. Задание: публичная презентация и защита комплексной работы, включающей обоснование проблемы через мини-исследование и разработанный на его основе проект. Формы: Итоговое выступление (5-7 минут), ответы на вопросы экспертной комиссии		
Оформление текстовой части работы (аналитической записки), подготовка к защите		2	ОК 02, ОК 09
Итого		36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин»

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютеры по количеству обучающихся;

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиа проектор

− интерактивная доска/панель/экран.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Кунилова, О.В. Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность: учебное пособие / О. В. Кунилова. — Москва: Русайнс, 2021. — 159 с. — ISBN 978-5-4365-8267-2. — URL: https://book.ru/book/941649. — Текст: электронный.

2. Басаков, М.И. Документационное обеспечение управления (с основами архивоведения): учебное пособие / М. И. Басаков. — Москва: КноРус, 2021. — 216 с. — ISBN 978-5-406-08564-6. — URL: https://book.ru/book/940170 — Текст: электронный.

3. Гвозданный, В.А. Планирование и проектирование организаций: учебно-методическое пособие / В. А. Гвозданный,А. С. Царенко. — Москва: Русайнс, 2021. — 204 с. — ISBN 978-5-4365-8289-4. — URL: https://book.ru/book/941930 — Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники:

Деловая активность. Учебное пособие, Самара. - 1998.

Леонтович А.В. Программа профессионального дополнительного образования «Исследовательская деятельность учащихся в системе общего и дополнительного образования детей» (Организация исследовательского обучения); М.: 2005

Электронные издания (электронные ресурсы):

Молоканова, Н. П. Курсовое и дипломное проектирование : учеб. пособие / Н.П. Молоканова. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 88 с. (http://znanium.com)

Кошевая, И. П. Профессиональная этика и психология делового общения: Учебное пособие / Кошевая И.П., Канке А.А. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 304 с. (http://znanium.com)

Волкогонова, О. Д. Управленческая психология: Учебник / О.Д. Волкогонова, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. (http://znanium.com)

Гладий, Е. В Документационное обеспечение управления: Учебное пособие / Гладий Е. В. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 249 с. (http://znanium.com)

http://school-collection.edu.ru/ единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

www.krugosvet.ru/ универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;

http://scitecIibrary.ru/ научно-техническаябиблиотека/

www.auditorium.ru/ библиотека института «Открытое общество»/

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает:		
Сущность, принципы и этапы исследовательской и проектной деятельности, их взаимосвязь и различия	Различает этапы и принципы исследовательской и проектной деятельности, объясняет их взаимосвязь и отличия	Устный опрос на теоретических занятиях (Темы 1.1, 1.3). Оценка участия в аналитическом обсуждении на Практической работе №1
Методы сбора, анализа и интерпретации информации для решения исследовательских задач в рамках проекта	Описывает методы сбора, анализа и интерпретации информации, применяемые в исследовательском этапе проекта	Проверка конспекта по Темам 1.2. Оценка обоснованности выбора методов и инструментов в Практической работе №2.
Структура и логика построения проектно-исследовательской работы: от гипотезы и методов исследования к проектной идее и плану действий	Воспроизводит логическую структуру проектно-исследовательской работы, выстраивает последовательность от гипотезы до проектного плана	Оценка логической связности и полноты этапов в Практических работах №3 и №4. Структурный анализ итоговой работы.
Принципы академической честности, критерии достоверности источников и этические нормы в исследовании	Соблюдает принципы академической честности, оценивает достоверность источников по заданным критериям	Проверка корректности цитирования и оформления списка источников в материалах Самостоятельной работы. Наблюдение за работой с источниками и соблюдением этических норм в ходе Практической работы №2.
Форматы представления результатов исследовательского этапа и их интеграция в проектный замысел	Определяет подходящие форматы представления результатов исследования и планирует их интеграцию в проектный замысел	Оценка качества и логики интеграции исследовательских выводов в проектную концепцию в Практической работе №4. Анализ структуры и содержания презентации в Практической работе №5
Умеет:		
Формулировать исследовательский вопрос и рабочую гипотезу на основе анализа проблемной ситуации	Формулирует четкий, проверяемый исследовательский вопрос и обоснованную рабочую гипотезу на основе анализа проблемы	Оценка результатов Практической работы №1. Экспертиза соответствующего раздела в тексте итоговой работы

Планировать и проводить элементарное исследование (анализ данных, опрос, наблюдение) для сбора информации, необходимой для обоснования проекта	Планирует и проводит элементарное исследование с применением адекватных методов и корректно составленного инструментария	Оценка плана и инструментария исследования (анкета, карта наблюдения и др.) в Практической работе №2. Оценка процесса и результатов сбора/анализа данных в рамках мини-исследования (на основе ПР №2, №3).
Интерпретировать полученные данные и формулировать выводы, которые ложатся в основу проектной концепции	Интерпретирует полученные данные и формулирует выводы, логически вытекающие из исследования и являющиеся основой для проектной концепции	Оценка аналитической части и выводов в Практической работе №3. Проверка обоснованности проектной идеи выводами исследования в итоговой работе
Разрабатывать проектное решение (концепцию и базовый план), основанное на результатах проведенного исследования	Разрабатывает проектное решение (концепцию и базовый план), строго основанное на результатах и выводах проведенного исследования	Оценка полноты и обоснованности результатов Практической работы №4. Комплексная экспертиза итоговой работы на соответствие логике «исследование -> проект»
Оформлять и представлять результаты проектно-исследовательской работы в соответствии с заданными требованиями	Оформляет работу в соответствии с установленными требованиями и представляет (защищает) её результаты в ходе структурированного публичного выступления	Оценка оформления текстовой и презентационной части (по результатам Практической работы №5 и Самостоятельной работы). Итоговая аттестация (Защита проектно-исследовательской работы): оценка презентации, логики изложения, аргументации и ответов на вопросы комиссии

Приложение 2.83
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.22 ЛИДЕРСТВО, КОМАНДНАЯ РАБОТА, ПЕРЕГОВОРЫ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины
2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.22 Лидерство, командная работа, переговоры.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП. 22 Лидерство, командная работа, переговоры, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование управленческой и социальной компетентности на основе освоения моделей эффективного лидерства, принципов построения командного взаимодействия и технологий ведения переговоров для успешной организации работы производственной бригады, разрешения конфликтных ситуаций, достижения соглашений в профессиональной среде и обеспечения высокого качества и слаженности технологического процесса на кухне и в кондитерском цехе.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач;	-

ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	-определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации;	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности	-

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.22 Лидерство, командная работа, переговоры	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1-2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: -основы лидерства: стили управления, ролевая структура бригады на кухне/в цехе. -принципы эффективной командной работы, этапы формирования команды и групповой динамики. -причины, типы и стратегии управления конфликтами в профессиональной среде. Умения: -анализировать производственные ситуации и выбирать адекватный стиль руководства и коммуникации. -формулировать четкие, измеримые цели (SMART) и эффективно ставить задачи команде. -организовывать и проводить оперативные совещания (планерки). Навыки: -навык публичного выступления и презентации проектов. -навык активного слушания и дачи конструктивной обратной связи.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			-навык работы в команде над общим проектом (кулинарным, кондитерским).		

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	22
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	22

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Основы лидерства и самоорганизации в профессии		14/8	
Тема 1.1 Лидер vs Руководитель: стили и роли на кухне.	Содержание учебного материала	4/0	ОК 01, ОК 03, ОК 04
	Понятие лидерства и руководства. Различия формальной и неформальной власти. Классические стили управления (авторитарный, демократический, либеральный) и их применимость в условиях кухни/цеха. Ролевая структура бригады: шеф-повар, су-шеф, станционные повара, стажеры. Зоны ответственности.	4	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 01, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа № 1 Диагностика стиля и постановка цели. Тестирование и самоанализ лидерских качеств и предпочитаемого стиля общения. Разбор кейсов: выбор стиля управления для конкретной производственной ситуации («аврал на банкете», «работа с новичком», «разрешение конфликта»). Упражнение «SMART-цель для бригады»: формулировка конкретной, измеримой цели на смену (например, «подготовить 50 порций тирамису к 15:00 с соблюдением всех стандартов»).	4/4	
Тема 1.2 Информация и коммуникация как инструмент лидера.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 04, ОК 05
	Принципы эффективной коммуникации в условиях шума и стресса. Технологии проведения планерки (брифинга) и постановки задач. Использование цифровых инструментов (чаты, Trello, Asana) для координации командной работы	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 02, ОК 04, ОК 05
	Практическая работа № 2 Проведение оперативной планерки. Подготовка плана планерки на основе заданного меню дня и списка задач. Ролевая игра «Пятиминутка перед сменой»: четкая постановка задач каждому члену условной бригады с указанием сроков и стандартов. Отработка приема «активное слушание» при приеме обратной связи от команды.	4/4	
Раздел 2. Командообразование и управление групповой динамикой		10/6	ОК 01, ОК 03, ОК 04
Тема 2.1	Содержание учебного материала	2/0	

Формирование и развитие команды. Этапы командной динамики.	Модель Такмана (формирование, шторм, нормирование, работа). Принципы создания психологически безопасной среды на производстве. Мотивация в команде: материальная и нематериальная (признание, развитие, ответственность).	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 3. Командный челлендж: сборка торта на время. Групповое задание на скорость и точность, имитирующее производственный процесс (например, сборка и декор торта из готовых коржей и крема). Наблюдение и анализ распределения ролей в команде (исполнитель, контролер, генератор идей, координатор). Групповая рефлексия: что способствовало успеху/провалу, как улучшить взаимодействие.	4/4	
Тема 2.2. Конфликты на кухне: профилактика и управление.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Причины и типы конфликтов в профессиональном коллективе (межличностные, ресурсные, статусные). Стратегии поведения в конфликте (соперничество, сотрудничество, компромисс, избегание, приспособление). Алгоритм конструктивного разрешения конфликта.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 4 Разрешение производственного конфликта. Разбор кейсов типичных конфликтов («нехватка оборудования», «ошибка в заявке», «ссора между поварами»). Ролевая игра «Трудный разговор»: отработка техники «Я-высказываний» и перевода конфликта в переговоры. Медиация: отработка навыков нейтрального посредника в споре двух коллег.	2/2	
Раздел 3. Переговоры в профессиональной среде		12/4	ОК 01, ОК 02, ОК 05
Тема 3.1 Основы ведения переговоров: от поставщика до гостя.	Содержание учебного материала	4/0	
	Структура переговоров: подготовка, ведение, завершение, анализ. Определение позиций, интересов и границ переговорного пространства (BATNA). Переговоры в ситуации «гость недоволен»: алгоритм действий и речевые паттерны.	4	
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Практическая работа № 5 Переговорные поединки. Подготовка к переговорам с поставщиком о цене и условиях поставки ключевого ингредиента (сыра, трюфелей, ягод). Поиск альтернатив и аргументов. Ролевая игра «Согласование меню с заказчиком банкета»: баланс между пожеланиями клиента, возможностями кухни и	2/2	

	бюджетом. Разбор сложного запроса гостя (аллергия, изменение блюда) и отработка техники «сочувствие + решение».		
Тема 3.2 Итоговый проект: разработка и защита концепции командного проекта. .	Содержание учебного материала	4/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 5.5
	Принципы создания и презентации командного проекта (например, нового десерта или тематического ужина). Распределение ответственности и ролей в проектной команде. Критерии оценки: лидерский вклад, командная работа, качество переговоров (если есть), результат.	4	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 6 Защита командного гастрономического проекта. Работа в командах над созданием концепции нового сложного десерта или банкетного блюда (от идеи до презентации). Внутри команды: распределение ролей (лидер, технолог, дизайнер, переговорщик), планирование, разрешение смоделированных конфликтов. Публичная презентация проекта комиссии, где каждый участник отражает свой вклад в командную работу и лидерские функции.	2/2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего		36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование кабинета:

Учебная мебель (столы и стулья для обучающихся, рабочее место преподавателя) в соответствии с санитарными нормами.

Маркерная доска.

Компьютерный стол для преподавателя с персональным компьютером.

Мультимедийный проектор с экраном.

Принтер для печати бланков и образцов документов.

Флипчарт с блоком бумаги и набором маркеров

Наглядные пособия:

Стенд «Стили лидерства и управления».

Плакат «Этапы командной динамики».

Схема «Алгоритм конструктивного разрешения конфликта».

Стенд «Структура эффективных переговоров: подготовка, ведение, анализ».

«Кодекс команды» — правила работы, выработанные группой.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Ладанов, И. Д. Практический менеджмент: Психотехника управления и самотренировка / И. Д. Ладанов. — Москва : Элит, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-94126-208-5.

Дополнительные источники:

1. Кови, С. Р. 7 навыков высокоэффективных людей: Мощные инструменты развития личности / С. Р. Кови ; пер. с англ. — Москва : Альпина Паблишер, 2023. — 396 с. — ISBN 978-5-9614-8148-7.

Электронные ресурсы:

1. Онлайн-платформа «ПостНаука». Разделы «Психология», «Менеджмент» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://postnauka.ru/themes/psychology (дата обращения: 26.01.2026). — Загл. с экрана

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет:		
-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать	-распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; -определяет этапы решения задачи; -выявляет и эффективно исщет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; -владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -определяет задачи для поиска информации; -определяет необходимые источники информации; -планирует процесс поиска; -структурирует получаемую информацию; -выделяет наиболее значимое в перечне информации; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применяет современную научную профессиональную терминологию; -определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

траектории профессионального развития и самообразования		
Знает:		
-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования	- применяет актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -использует основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -применяет алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - применяет номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - использует приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации - использует содержание актуальной нормативно-правовой документации; - применяет современную научную и профессиональную терминологию; - использует возможные траектории профессионального развития и самообразования	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Владеет:		
-организация рабочего процесса бригады (проведения планерок, постановки задач, контроля исполнения); -анализа групповой динамики и управления командой на разных этапах	-организует рабочий процесс бригады (проведения планерок, постановки задач, контроля исполнения); -анализирует групповую динамику и управление командой на разных этапах ее развития; - создает конструктивные	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

ее развития; -конструктивного разрешения производственных конфликтов с применением техник медиации и «Я-высказываний»; -ведения профессиональных переговоров с коллегами, поставщиками и гостями для достижения взаимовыгодных решений;	разрешения производственных конфликтов с применением техник медиации и «Я-высказываний»; -ведет профессиональные переговоры с коллегами, поставщиками и гостями для достижения взаимовыгодных решений;	

Приложение 2.84
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.22. ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование вариативной части
2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание учебного материала дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы социально-гуманитарной дисциплины ОП.22 Основы социального проектирования

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП 22. Основы социального проектирования является частью общепрофессионального цикла образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к вариативной части.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование опыта разработки и публичной защиты социального проекта, направленного на решение актуальных проблем местного сообщества на основе российских духовно-нравственных ценностей.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Анализировать социальный контекст и формулировать актуальную социальную проблему, подтвержденную данными. Разрабатывать логическую структуру социального проекта: от проблемы к цели, задачам, мероприятиям и измеримым результатам. Планировать основные этапы реализации проекта, определяя необходимые ресурсы и партнеров. Работать в команде: распределять задачи, выстраивать	Сущность, принципы и этапы социального проектирования. Отличие социального проекта от мероприятия и технологического проекта. Методы выявления и анализа социальных проблем целевой аудитории (население, работники АПК, местное сообщество). Основные элементы структуры социального проекта: проблема, цель, задачи, целевая аудитория, механизм реализации, бюджет,	-

	коммуникацию, разрешать конфликтные ситуации. Создавать простые информационные продукты для презентации и продвижения проекта (текст заявки, посты для соцсетей, презентация). Публично представлять (защищать) проектную идею, аргументировать её значимость и реализуемость.	ожидаемые результаты (социальный эффект). Принципы формирования команды, распределения ролей и эффективной коммуникации в социальном проекте. Основные источники и форматы привлечения ресурсов (материальных, человеческих, информационных) для социальных инициатив. Базовые методы продвижения социального проекта и представления его результатов.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывать командную работу над социальным проектом Распределять роли и задачи в проектной группе Проводить согласования с заинтересованными сторонами	Принципы распределения ответственности в проекте Методы выявления и учета интересов заинтересованных сторон	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с	Выявлять социальные проблемы, значимые для местного сообщества Формулировать ценностные основания социального проекта	Основы социальной структуры российского общества Традиционные российские духовно-нравственные ценности	

учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения			

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	16
Самостоятельная работа	-	
Промежуточная аттестация в форме защиты проекта	2	2
Всего	36	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Основы социального проектирования		17/6	
Тема 1.1. Социальный проект: от идеи к концепции	Содержание учебного материала	6/2	ОК 03, ОК 06
	Понятие социального проектирования. Особенности социальных проектов. Выявление и анализ социальных проблем местного сообщества. Роль гражданской позиции	2	
	Формулировка темы, цели и задач социального проекта.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №1. Анализ социальной проблемы и формулировка проектной идеи. Задание: провести мини-исследование (наблюдение, опроса) для выявления локальной проблемы, сформулировать концепцию проекта, аргументировать его социальную значимость.	2	
Тема 1.2. Команда и партнеры в социальном проекте	Содержание учебного материала	4/2	ОК 04
	Принципы формирования проектной команды. Распределение ролей. Методы взаимодействия со стейкхолдерами (заинтересованными сторонами): жители, администрация, бизнес.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №2. Разработка модели взаимодействия с партнерами.	2	

	Задание: определить круг заинтересованных лиц для своего проекта, составить план мероприятий по работе с ними, распределить зоны ответственности в команде.		
Тема 1.3. Планирование ресурсов и рисков	Содержание учебного материала	7/2	ОК 03, ОК 06
	Виды ресурсов в социальном проекте (человеческие, материальные, информационные). Методы планирования и оптимизации ресурсов. Идентификация и оценка рисков социального проекта.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №3. Создание дорожной карты и оценка рисков проекта. Задание: разработать детальный план-график проекта, составить ресурсную смету, провести анализ потенциальных рисков и путей их минимизации.		
	Самостоятельная работа №1. Углубленный анализ выбранной социальной проблемы, поиск лучших практик, подготовка материалов для защиты концепции проекта.	1	
Раздел 2. Реализация и защита социального проекта		19/12	ОК 03, ОК 04, ОК 06
Тема 2.1. Инструменты реализации и продвижения	Содержание учебного материала	6/4	ОК 03, ОК 04, ОК 06
	Технологии организации общественных мероприятий. Основы социальной рекламы и работы в социальных сетях. Принципы прозрачности и антикоррупционные механизмы в проекте.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №4. Разработка плана продвижения социального проекта Задание: создать контент-план для социальных сетей, разработать макеты социальной рекламы, прописать механизмы публичной отчетности.	4	
Тема 2.2. Оформление и подготовка к защите	Содержание учебного материала	9/6	ОК 03, ОК 04, ОК 06
	Структура и требования к оформлению заявки на грант/проектной документации.	2	
	Методы публичной презентации, аргументации и ответов на вопросы.	2	
	В том числе практических занятий	6	

	Практическая работа №5. Оформление проектной документации и репетиция защиты. Задание: оформить проект в соответствии с требованиями (паспорт проекта, дорожная карта, смета), подготовить и отрепетировать публичное выступление.		
Тема 2.3. Промежуточная аттестация	Содержание учебного материала	6/2	ОК 03, ОК 04, ОК 06
	Демонстрация ценностных оснований и социального эффекта проекта.	4	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №6. Публичная защита социального проекта.		
Всего		36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин»

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютеры по количеству обучающихся;

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиа проектор

− интерактивная доска/панель/экран.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Климкович, Е. В., Социальное проектирование : учебное пособие / Е. В. Климкович, М. В. Селеменева, А. Ю. Трубецкая. — Москва : Русайнс, 2025. — 101 с. — ISBN 978-5-466-08594-5. — URL: https://book.ru/book/957245). — Текст : электронный.

2. Максимович, А. В., Социальное прогнозирование в условиях социальной неопределенности развития современного общества : монография / А. В. Максимович, Я. Г. Зинченко, ; под ред. Я. Г. Зинченко. — Москва : Русайнс, 2025. — 132 с. — ISBN 978-5-466-10581-0. — URL: https://book.ru/book/960837. — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Кунилова, О.В. Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность: учебное пособие / О. В. Кунилова. — Москва: Русайнс, 2021. — 159 с. — ISBN 978-5-4365-8267-2. — URL: https://book.ru/book/941649. — Текст: электронный.

2. Социальное управление и проектирование : Учебное пособие / под. ред. Е.А. Сергодеева, М.Т. Асланова, Е.В. Сапрыкина — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2018. — 96 с. — URL: https://book.ru/book/944478— Текст : электронный.

Электронные издания (электронные ресурсы):

http://school-collection.edu.ru/ единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

www.krugosvet.ru/ универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;

http://sciteclibrary.ru/ научно-техническаябиблиотека/

www.auditorium.ru/ библиотека института «Открытое общество»/

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает:		
Методы выявления и анализа социальных проблем Принципы постановки SMART-целей в социальной сфере	указывает методы выявления и анализа социальных проблем раскрывает содержание принципов постановки SMART-целей в социальной сфере	Решение заданий в тестовой форме (входной контроль) Оценка решения конкретных ситуаций, результатов выполнения практических работ №1-6, самостоятельных работ №1-2 Защита проекта
Принципы распределения ответственности в проекте Методы выявления и учета интересов заинтересованных сторон	формулирует принципы распределения ответственности в проекте описывает методы выявления и учета интересов заинтересованных сторон	Решение заданий в тестовой форме (входной контроль) Оценка решения конкретных ситуаций, результатов выполнения практических работ №1-6, самостоятельных работ №1-2 Защита проекта
Основы социальной структуры российского общества	устанавливает элементы и их взаимосвязи в социальной структуре российского общества	Решение заданий в тестовой форме (входной контроль) Оценка решения конкретных ситуаций, результатов выполнения практических работ №1-6, самостоятельных работ №1-2 Защита проекта
Традиционные российские духовно-нравственные ценности	Описывает традиционные российские духовно-нравственные ценности	Решение заданий в тестовой форме (входной контроль) Оценка решения конкретных ситуаций, результатов выполнения практических работ №1-6, самостоятельных работ №1-2 Защита проекта
Умеет:		

Формулировать социальную проблему и ставить цели ее решения Разрабатывать программу действий (дорожную карту) социального проекта Оценивать личный вклад и результаты собственной проектной деятельности	Устанавливает причинно-следственные связи, формулирует социальные проблемы, прогнозирует результаты планирует действия (дорожную карту) социального проекта производит рефлексию личный вклад и результаты собственной проектной деятельности	Оценка выполнения самостоятельной работы №1-2, практической работы №1-6 Защита проекта
Организовывать командную работу над социальным проектом Распределять роли и задачи в проектной группе Проводить согласования с заинтересованными сторонами	организовывает деятельность команды в соответствии с планом, предусматривает альтернативные варианты действий при сбоях	Оценка выполнения самостоятельной работы №1-2, практической работы №1-6 Защита проекта
Выявлять социальные проблемы, значимые для местного сообщества	выявляет скрытые противоречия значимые для местного сообщества	Оценка выполнения самостоятельной работы №1-2, практической работы №1-6 Защита проекта

Приложение 2.85
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.22 ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание учебного материала дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы социально-гуманитарной дисциплины ОП.22 Проектная деятельность

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.22 Проектная деятельность является частью общепрофессионального цикла образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование опыта самостоятельной разработки и реализации комплексного проекта в сфере электротехнических работ - от концепции до публичной защиты результатов.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело.

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Разрабатывать концепцию проекта: анализировать контекст, формулировать проблему/идею, ставить цель, задачи и определять ожидаемые результаты	Сущность, характеристики и жизненный цикл проекта. Отличие проектной деятельности от других типов деятельности	-
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Составлять базовый план проекта: определять этапы, сроки, ресурсы и оценивать основные риски	Роли в проектной команде	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействовать в проектной команде для достижения поставленных задач	Алгоритм инициирования проекта: анализ контекста, выявление проблемы/возможности, формулировка идеи, определение заинтересованных лиц	
ОК 05. Осуществлять	Представлять	Принципы	

устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	(защищать) проектную идею и план, аргументированно отвечая на вопросы	эффективной командной работы, коммуникации и управления рисками в проекте	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Основные элементы проектного треугольника («Содержание, Время, Стоимость») и инструменты их планирования	

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	16
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты проекта	2	2
Всего	36	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Концепция и планирование проекта		14/6	
Тема 1.1. Проект как способ решения задач	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ОК 02
	Понятие и признаки проекта. Отличие проектной деятельности от операционной и учебной.	2	
	Жизненный цикл проекта. Примеры проектов в профессиональной сфере и социальной среде. Ключевые роли в проекте: инициатор, руководитель, исполнитель, заказчик/потребитель.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №1. Анализ кейса и идентификация проектного подхода». Задание: на основе предложенных описаний различных видов деятельности определить, какие из них являются проектами, обосновать решение, выделить ключевые признаки и стадии.		
Тема 1.2. От проблемы к концепции проекта	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Алгоритм инициирования проекта: анализ контекста и выявление проблемы/потребности.	2	
	Формулировка проектной идеи. Постановка цели по критериям SMART. Определение целевой аудитории (стейкхолдеров) и ожидаемых результатов проекта	2	

	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №2. Разработка концепции мини-проекта		
Раздел 2. Реализация и презентация проекта		20/12	
Тема 2.1. Команда и коммуникации в проекте	Содержание учебного материала	6/4	ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Краткий инструктаж перед работой Принципы эффективной командной работы. Распределение ролей и ответственности. Основы проектной коммуникации: взаимодействие внутри команды, обратная связь.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №4. Командная доработка проекта Задание: провести командное обсуждение и доработать концепцию и план проекта, распределив зоны ответственности между членами команды. Смоделировать ситуацию возникновения конфликта или срыва сроков и найти решение.		
Тема 2.2. Подготовка презентации и публичное выступление	Содержание учебного материала	8/4	ОК 02, ОК 04, ОК 05
	Принципы создания эффективной презентации: структура, наглядность, лаконичность	2	
	Стратегия публичного выступления: работа с аудиторией, управление волнением, ответы на вопросы.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №5. Создание презентации проекта Задание: подготовить презентацию (5-7 слайдов) для защиты своего проекта, отразив в ней ключевые элементы: актуальность, цель, план, ожидаемый результат/эффект. Формы: Индивидуальная и групповая работа над слайдами, мастер-класс по дизайну и структуре.	2	
	Практическая работа №6. Предзащита проектов Задание: провести пробную защиту проекта перед другими командами, получить и дать конструктивную обратную связь.	2	

Тема 2.3. Защита проекта	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Консультация по подготовке к итоговой защите. Критерии оценки.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Защита итогового проекта Задание: Публичная презентация и защита разработанного командного проекта (концепция + план + презентация) перед аттестационной комиссией. Ответы на вопросы по содержанию проекта. Формы: Итоговое выступление, дискуссия, оценка комиссией.		
Оформление итоговых материалов проекта, подготовка к защите		2	
Всего		36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Общепрофессиональных дисциплин»

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютеры по количеству обучающихся;

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиа проектор

− интерактивная доска/панель/экран.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Винник, В. К., Основы проектной деятельности : учебник / В. К. Винник, А. А. Воронкова. — Москва : КноРус, 2026. — 167 с. — ISBN 978-5-406-14980-5. — URL: https://book.ru/book/959135. — Текст : электронный.

2. Шарова, С. Ю., Основы исследовательской и проектной деятельности : учебное пособие / С. Ю. Шарова. — Москва : Русайнс, 2026. — 181 с. — ISBN 978-5-466-09865-5. — URL: https://book.ru/book/959305— Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Каширина, Н. В., Информационное обеспечение проектной деятельности : учебное пособие / Н. В. Каширина, Т. В. Петрова, А. А. Черепахин. — Москва : КноРус, 2023. — 109 с. — ISBN 978-5-406-10634-1. — URL: https://book.ru/book/946787— Текст : электронный.

2. Кунилова, О.В. Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность: учебное пособие / О. В. Кунилова. — Москва: Русайнс, 2021. — 159 с. — ISBN 978-5-4365-8267-2. — URL: https://book.ru/book/941649. — Текст: электронный.

Электронные издания (электронные ресурсы):

http://school-collection.edu.ru/ единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

www.krugosvet.ru/ универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;

http://scitecIibrary.ru/ научно-техническаябиблиотека/

www.auditorium.ru/ библиотека института «Открытое общество»/

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает:		
Сущность, характеристики и жизненный цикл проекта. Отличие проектной деятельности от других типов деятельности	различает проектный и операционный виды деятельности, объясняет ключевые этапы жизненного цикла проекта.	Выполнение заданий в ходе Практической работы №1 (анализ кейсов). Текущий устный опрос по теме 1.1
Роли в проектной команде	Описывает функции и ответственность ключевых ролей в проектной команде	Наблюдение за распределением и выполнением ролей в ходе Практических работ №2, №4. Рефлексия командной работы
Алгоритм инициирования проекта: анализ контекста, выявление проблемы/возможности, формулировка идеи, определение заинтересованных лиц	Воспроизводит алгоритм инициирования проекта, определяет ключевых заинтересованных лиц для заданного контекста	Оценка корректности выполнения этапов анализа и формулировок в Практической работе №2. Проверка соответствующего раздела в концепции итогового проекта
Принципы эффективной командной работы, коммуникации и управления рисками в проекте	Перечисляет принципы эффективной командной работы и управления рисками	Наблюдение за соблюдением принципов в ходе групповых работ (ПР №2, №3, №4). Анализ предложенных мер по рискам в Практической работе №3.
Основные элементы проектного треугольника («Содержание, Время, Стоимость») и инструменты их планирования	Объясняет взаимосвязь элементов проектного треугольника и называет инструменты их планирования	Оценка понимания при построении диаграммы Ганта и оценке ресурсов в Практической работе №3. Вопросы на семинарских обсуждениях.
Умеет:		
Разрабатывать концепцию проекта: анализировать контекст, формулировать проблему/идею, ставить цель, задачи и определять ожидаемые результаты	Разрабатывает концепцию проекта, включающую анализ контекста, четкую проблему, цель по SMART, задачи и ожидаемые результаты	Оценка результатов Практической работы №2 (концепция мини-проекта). Экспертиза раздела «Концепция» в итоговом проекте

Составлять базовый план проекта: определять этапы, сроки, ресурсы и оценивать основные риски	Составляет базовый план проекта, включающий этапы (диаграмма Ганта), оценку ресурсов и матрицу рисков	Оценка результатов Практической работы №3 (план проекта). Проверка раздела «План реализации» в итоговом проекте
Эффективно взаимодействовать в проектной команде для достижения поставленных задач	Взаимодействует в команде, выполняя принятую роль и внося вклад в достижение общей цели	Наблюдение и экспертная оценка участия в Практических работах №2, №3, №4 Взаимооценка и самооценка участников команды
Представлять (защищать) проектную идею и план, аргументированно отвечая на вопросы	Представляет проектную идею и план в ходе публичного выступления, аргументирует ключевые решения и отвечает на вопросы	Оценка выступления и ответов на Практической работе №6 (предзащита). Итоговая аттестация (Защита проекта): оценка презентации и качества ответов на вопросы комиссии

Приложение 2.86
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.22 ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание учебного материала дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы социально-гуманитарной дисциплины ОП.21 Индивидуальное проектирование

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.21 Индивидуальное проектирование является частью общепрофессионального цикла образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к вариативной части.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование умений применять инструменты и методы проектного управления для разработки, планирования и обоснования организационно-технологических решений в профессиональной сфере, а также их эффективной презентации.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Эффективно взаимодействовать и	Анализировать техническое задание и условия производства работ для формулирования целей, задач и ограничений проекта. Применять инструменты проектного управления (WBS, календарный план) для декомпозиции работ и планирования сроков их выполнения. Производить базовую оценку потребности в материальных, трудовых и технических ресурсах для этапа проекта. Проводить	Сущность, принципы и этапы технологического проектирования как вида профессиональной деятельности Методы анализа исходных данных (технического задания, условий производства работ) и декомпозиции целей проекта. Основные инструменты календарно-сетевого планирования (WBS, диаграмма Ганта) и принципы ресурсного планирования. Подходы к	-

работать в коллективе и команде	идентификацию потенциальных рисков проекта и разрабатывать меры по их минимизации, обеспечению качества и безопасности. Использовать современные информационные технологии и программные средства для поиска информации, выполнения расчетов и визуализации планов. Оформлять комплексный проект (паспорт) в соответствии с установленными требованиями и представлять (защищать) его решения перед аудиторией.	идентификации рисков и методы обеспечения качества, безопасности и экологической устойчивости проекта. Требования к структуре, содержанию и оформлению ключевых разделов проектной документации. Основные нормативные документы (ПУЭ, ГОСТ, СП) и принципы правовой грамотности, регламентирующие технологические процессы в профессиональной сфере.	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.21 Индивидуальное проектирование	Темы 1.1-3.3	Знания: стили ландшафтного дизайна, основы композиции и колористики, классификация и декоративные свойства растений, виды газонов и цветников, малые архитектурные формы, этапы проектирования, нормативные требования (СанПиН, ГОСТ) к озеленению территорий объектов общественного питания. Умения: проводить предпроектный анализ территории, подбирать ассортимент растений с учётом условий среды, разрабатывать схемы цветочного оформления, выбирать малые архитектурные формы и типы покрытий. Навыки: составление эскизов ландшафтных композиций, работа с посадочным материалом, оформление и публичная защита проекта озеленения	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	16
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты проекта	2	2
Всего	36	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Основы и инструменты технологического проектирования		12/6	
Тема 1.1. Проектный подход в решении технических задач	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Понятие «проект», «технологический процесс», «жизненный цикл проекта». Отличие проектной деятельности от операционной. Роли и функции участников проекта в условиях АПК (заказчик, исполнитель, технолог, поставщик). Анализ исходных данных: техническое задание (ТЗ), чертежи, спецификации, условия производства работ (сезонность, работа в действующем производстве, климатические факторы).	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №1. Анализ кейса и формулировка концепции проекта.		
Тема 1.2. Планирование ресурсов и оценка экономической эффективности	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Виды ресурсов проекта: трудовые (квалификация, разряд), материальные (оборудование, материалы), технические (механизмы, инструмент). Основы калькуляции затрат: структура прямых (материалы, зарплата) и накладных расходов. Понятие сметы и договорной цены. Принципы ресурсосбережения и бережливого производства (Lean) в технологическом проектировании.	2	

	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №2. Расчет потребности в ресурсах для этапа проекта.		
Тема 1.3. Нормативная база и требования безопасности	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 03
	Ключевые нормативные документы, регламентирующие технологические процессы в АПК: государственные стандарты (ГОСТ), своды правил (СП). Планирование мероприятий по охране труда (ОТ), промышленной и экологической безопасности в проекте. Документы-основания: журналы инструктажа. Учет экологических требований: утилизация отходов, энергоэффективность.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №3. Работа с нормативной базой проекта. Составление перечня необходимых нормативных документов, выделение ключевых требований по безопасности и экологии, применимые к данному проекту.		
Раздел 2. Разработка и защита паспорта технологического проекта		22/12	
Тема 2.1. Инструменты календарно-сетевого планирования	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Декомпозиция работ: принципы построения иерархической структуры задач проекта. Методы построения календарного плана: определение последовательности и длительности операций, построение диаграммы Ганта. Понятие критического пути. Использование простых программных средств (MS Excel, онлайн-конструкторы диаграмм Ганта) для визуализации плана.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №4. Разработка календарного плана-графика проекта. Задание: на основе утвержденного списка работ по кейсу разработать детальный пошаговый план, определить логическую последовательность и продолжительность ключевых этапов, построить диаграмму Ганта. Формы деятельности: Работа в парах или малых группах, использование шаблонов, освоение базовых функций программных инструментов.		

Тема 2.2. Управление рисками и качеством в проекте	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Идентификация типовых рисков в проектах АПК (технические, организационные, человеческие, внешние).	2	
	Простые методы качественной оценки рисков и планирования ответных мер. Принципы операционного контроля качества работ. Чек-листы и карты контроля.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №5. Создание раздела «Оценка рисков и меры по обеспечению качества». Задание: для разрабатываемого проекта составить таблицу потенциальных рисков (не менее 5-7), оценить их вероятность и влияние, предложить практические меры по минимизации. Разработать чек-лист для контроля одной ключевой технологической операции.	2	
Тема 2.3. Оформление и презентация проектной документации	Содержание учебного материала	10/6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Структура, содержание и требования к оформлению итогового документа – «Паспорта технологического проекта». Принципы эффективной презентации: структура выступления, работа с аудиторией, аргументация решений, подготовка к вопросам.	4	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №6. Комплексная разработка и предзащита паспорта проекта Задание: на основе всех предыдущих наработок оформить полный «Паспорт технологического проекта» в соответствии с шаблоном. Подготовить краткую презентацию (5-7 слайдов) для защиты. Провести предварительную защиту (презентацию и обсуждение) внутри учебной группы.	6	
Тема 2.4. Защита итогового мини-проекта	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Инструктаж по порядку и критериям защиты итогового проекта.	2	
	В том числе практических занятий		
	Защита итогового мини-проекта («Паспорт технологического проекта»). Задание: Публичная презентация и защита разработанного проекта перед	2	

	аттестационной комиссией (преподаватель и/или приглашенные эксперты). Ответы на вопросы по содержанию проекта.		
Всего		36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Социально-экономических дисциплин

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютеры по количеству обучающихся;

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиа проектор

− интерактивная доска/панель/экран.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Кунилова, О.В. Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность: учебное пособие / О. В. Кунилова. — Москва: Русайнс, 2021. — 159 с. — ISBN 978-5-4365-8267-2. — URL: https://book.ru/book/941649. — Текст: электронный.

2. Басаков, М.И. Документационное обеспечение управления (с основами архивоведения): учебное пособие / М. И. Басаков. — Москва: КноРус, 2021. — 216 с. — ISBN 978-5-406-08564-6. — URL: https://book.ru/book/940170 — Текст: электронный.

3. Гвозданный, В.А. Планирование и проектирование организаций: учебно-методическое пособие / В. А. Гвозданный,А. С. Царенко. — Москва: Русайнс, 2021. — 204 с. — ISBN 978-5-4365-8289-4. — URL: https://book.ru/book/941930 — Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники:

Деловая активность. Учебное пособие, Самара. - 1998.

Леонтович А.В. Программа профессионального дополнительного образования «Исследовательская деятельность учащихся в системе общего и дополнительного образования детей» (Организация исследовательского обучения); М.: 2005

Электронные издания (электронные ресурсы):

Молоканова, Н. П. Курсовое и дипломное проектирование : учеб. пособие / Н.П. Молоканова. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 88 с. (http://znanium.com)

Кошевая, И. П. Профессиональная этика и психология делового общения: Учебное пособие / Кошевая И.П., Канке А.А. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 304 с. (http://znanium.com)

Волкогонова, О. Д. Управленческая психология: Учебник / О.Д. Волкогонова, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. (http://znanium.com)

Гладий, Е. В Документационное обеспечение управления: Учебное пособие / Гладий Е. В. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 249 с. (http://znanium.com)

http://school-collection.edu.ru/ единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

www.krugosvet.ru/ универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;

http://scitecIibrary.ru/ научно-техническаябиблиотека/
www.auditorium.ru/ библиотека института «Открытое общество»/

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает:		
Сущность, принципы и этапы технологического проектирования как вида профессиональной деятельности Методы анализа исходных данных (технического задания, условий производства работ) и декомпозиции целей проекта. Основные инструменты календарно-сетевого планирования (WBS, диаграмма Ганта) и принципы ресурсного планирования. Подходы к идентификации рисков и методы обеспечения качества, безопасности и экологической устойчивости проекта. Требования к структуре, содержанию и оформлению ключевых разделов проектной документации. Основные нормативные документы (ПУЭ, ГОСТ, СП) и принципы правовой грамотности, регламентирующие технологические процессы в профессиональной сфере.	Объясняет сущность, принципы и этапы технологического проектирования Описывает методы анализа исходных данных и декомпозиции целей проекта Перечисляет основные инструменты календарно-сетевого планирования и принципы ресурсного планирования Называет основные подходы к идентификации рисков и методы обеспечения качества, безопасности и экологии Распознает требования к структуре, содержанию и оформлению проектной документации Определяет ключевые нормативные документы и принципы правовой грамотности для заданного контекста	Устный опрос на теоретическом занятии (Тема 1.1). Оценка корректности использования терминов в ходе обсуждения Практической работы №1. Проверка выполнения заданий в ходе Практической работы №1 (качество формулировок цели и задач). Тестовый контроль по разделу 1. Проверка конспекта / промежуточный тест по темам 1.2, 2.1. Оценка владения терминологией при построении Практической работы №4. Оценка понимания теоретических основ в ходе вводного инструктажа к Практической работе №5. Анализ полноты предложенных мер в итоговом проекте. Проверка соответствия оформления проекта заданному шаблону (в рамках Практической работы №6 и защиты).
Умеет		
Анализировать техническое задание и условия производства работ для формулирования целей, задач и ограничений проекта. Применять инструменты	Анализирует техническое задание и условия производства работ для формулирования целей, задач и ограничений проекта.	Оценка аналитической записки, подготовленной в ходе Практической работы №1. Экспертиза раздела

проектного управления (WBS, календарный план) для декомпозиции работ и планирования сроков их выполнения. Производить базовую оценку потребности в материальных, трудовых и технических ресурсах для этапа проекта. Проводить идентификацию потенциальных рисков проекта и разрабатывать меры по их минимизации, обеспечению качества и безопасности. Использовать современные информационные технологии и программные средства для поиска информации, выполнения расчетов и визуализации планов. Оформлять комплексный проект (паспорт) в соответствии с установленными требованиями и представлять (защищать) его решения перед аудиторией.	Применяет инструменты проектного управления (WBS, календарный план) для декомпозиции работ и планирования сроков. Производит базовую оценку потребности в ресурсах для этапа проекта. Проводит идентификацию рисков и разрабатывает меры по их минимизации, обеспечению качества и безопасности. Использует информационные технологии для поиска информации, выполнения расчетов и визуализации планов. Оформляет комплексный проект в соответствии с требованиями и представляет (защищает) его решения.	«Постановка задачи / Введение» в итоговом паспорте проекта. Оценка результатов Практической работы №4 (построение WBS и диаграммы Ганта). Проверка раздела «Календарный план» в итоговом паспорте проекта. Оценка ведомости материалов и расчетов, выполненных в Практической работе №2. Проверка раздела «Ресурсное обеспечение» в итоговом паспорте проекта Оценка таблицы рисков и чек-листа, разработанных в Практической работе №5. Анализ соответствующих разделов в итоговом паспорте проекта. Наблюдение и оценка процесса работы с ИТ-инструментами в ходе всех практических работ (ПР №1-№6). Анализ оформления и визуализации материалов в итоговом проекте. Комплексная оценка оформления, структуры и содержания итогового «Паспорта технологического проекта». Итоговая аттестация (Защита мини-проекта): оценка презентации, аргументации и ответов на вопросы комиссии.

Приложение 2.87
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.23 СРЕДА ОБИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание учебного материала дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы социально-гуманитарной дисциплины ОП.23 Среда обитания человека.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.23 Среда обитания человека является частью общепрофессионального цикла образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к вариативной части.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся системы знаний о среде обитания человека как совокупности природных, производственных, социальных и бытовых факторов, а также умений оценивать и оптимизировать условия жизнедеятельности с учётом специфики профессиональной деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	анализировать параметры производственной среды (микроклимат, освещение, шум, загрязнители воздуха) и их влияние на здоровье работника пищевого производства. применять нормативно-правовые документы (СанПиН, ГОСТ, ТР ТС) для оценки соответствия условий труда и производственных помещений санитарно-гигиеническим требованиям. оценивать профессиональные	понятие экосистемы (биогеоценоза), её компоненты (биотоп, биоценоз); цепи и сети питания (в т.ч. применительно к пищевым цепочкам человека); основные нормативные документы в области охраны окружающей среды (ФЗ «Об охране окружающей среды», «Об отходах производства и потребления»); круговороты биогенных элементов (углерода, азота, фосфора), их антропогенные нарушения; понятие	-

	риски (термические, химические, эргономические) на рабочем месте и предлагать меры по их снижению. участвовать в коллективной оценке среды обитания (проведение аудита, опросов персонала) и разработке предложений по её улучшению.	устойчивости и сукцессии экосистем; методы экологического мониторинга сообществ (биоиндикация, оценка биоразнообразия, методы учёта численности)	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.23 Экология сообществ и экосистем	Темы 1.1 – 3.3	Знания: структура и функции экосистем, сукцессии, круговороты веществ, особо охраняемые природные территории региона, экологические аспекты деятельности предприятий общественного питания, принципы устойчивого развития и ресурсосбережения, нормативно-правовая база (ФЗ №7, ФЗ №89, СанПиН). Умения: строить пищевые сети, рассчитывать экологические пирамиды и углеродный след, анализировать экологические аспекты предприятия, разрабатывать меры по снижению антропогенного воздействия. Навыки: проведение простейших экологических расчётов, составление карты экологических аспектов, разработка и публичная защита экологического проекта.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	16
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты проекта	2	2
Всего	36	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Среда обитания человека: факторы и оценка		14/8	
Тема 1.1. Понятие среды обитания. Классификация факторов.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Понятие «среда обитания». Естественная, искусственная, социальная, производственная среда. Факторы: физические (микроклимат, шум, освещение, вибрация), химические (пыль, газообразные загрязнители, аллергены), биологические (бактерии, грибки, вирусы), психофизиологические (стресс, монотонность).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №1. Анализ кейса: «Определение приоритетных факторов среды на рабочем месте повара горячего цеха». Заполнение таблицы факторов с указанием источников и возможных последствий для здоровья.	2	
Тема 1.2. Нормативно-правовая база. СанПиН для предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Система нормативных документов: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТы на оборудование. Требования к планировке, водоснабжению, вентиляции, освещению, утилизации отходов.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №2. Работа с разделами СанПиН. Составление перечня обязательных требований к микроклимату (температура, влажность) и освещённости	2	

	для кондитерского и мясорыбного цехов.		
Тема 1.3. Оценка качества производственной среды. Приборы и методы.	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Содержание учебного материала: Методы инструментального контроля: термометрия, гигрометрия, люксметрия, шумометрия, отбор проб воздуха. ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны (мука, жировой аэрозоль, оксид углерода). Биоиндикация. Экспресс-методы.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №3. Проведение замеров параметров среды в учебной кухне/лаборатории: температура, влажность, освещённость (с использованием мобильных приложений или простейших приборов). Сравнение с нормативами СанПиН. Составление протокола оценки.	4	
Раздел 2. Оптимизация среды обитания в профессиональной деятельности повара/кондитера		22/10	
Тема 2.1. Физические факторы: шум, вибрация, освещение. Эргономика рабочего места.	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Источники шума на кухне (вентиляция, холодильное оборудование, посудомоечные машины). Допустимые уровни шума. Требования к освещению рабочих поверхностей. Эргономика: правильная организация рабочего места с целью снижения нагрузки на опорно-двигательный аппарат.	4	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №4. Разработка эргономичной планировки рабочего места кондитера (шаблон-схема). Предложения по снижению шума (амортизирующие прокладки, режим работы оборудования).	4	
Тема 2.2. Химические и биологические риски. Профилактика профессиональных заболеваний.	Содержание учебного материала	8/4	
	Химические загрязнители: продукты горения газа, аэрозоли масла, моющие и дезинфицирующие средства. Биологическая опасность: патогенные микроорганизмы, плесень, пищевые аллергены. Профессиональные заболевания поваров (аллергические дерматиты, бронхиальная астма, остеохондроз). Меры профилактики: вентиляция, использование СИЗ, регулярные медосмотры.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №5. Составление карты рисков для рабочего места повара (не	4	

	менее 7 рисков) и разработка мер по их минимизации. Заполнение чек-листа для ежедневного контроля эффективности вентиляции и уборки.		
Тема 2.3. Психосоциальная среда и здоровье. Управление стрессом на производстве.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Понятие психоэмоционального стресса, профессионального выгорания. Факторы: высокая интенсивность труда, работа в ночную смену, конфликты в коллективе. Методы саморегуляции и поддержания работоспособности. Роль микроклимата в коллективе.	2	
Тема 2.4. Проект «Оптимизация среды рабочего места повара/кондитера» – подготовка и защита	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Содержание учебного материала: Структура проекта: цель, задачи, анализ текущей среды, предложения по улучшению, экономическая и социальная оценка. Требования к оформлению паспорта проекта. Подготовка презентации (5-7 слайдов).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №7. Защита мини-проекта перед комиссией. Примерные темы: «Снижение уровня шума в холодном цехе», «Оптимизация освещения рабочей зоны повара-кондитера», «Внедрение элементов бережливого производства для улучшения эргономики кухни».	2	
Всего		36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- стенды с нормативными документами (СанПиН, ТР ТС);
- образцы средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, респираторы).

Технические средства обучения:

- компьютеры с выходом в Интернет;
- мультимедийный проектор и экран;
- программное обеспечение: MS Office, браузер для работы с электронными версиями СанПиН;
- измерительные приборы: термометры, психрометры (гигрометры), люксметры, шумомеры (или мобильные приложения-имитаторы);
- комплект таблиц «ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны».

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Кунилова О.В. Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность: учебное пособие. — М.: Русайнс, 2021. — URL: book.ru (доступ по подписке).
2. Маркова В.Д. Экология человека: учебник для СПО. — М.: КноРус, 2021. — 280 с.
3. Трушина Т.П. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. — М.: Дашков и К°, 2022. — 240 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
4. ГОСТ 30494-2011 «Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях».
5. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов: http://school-collection.edu.ru/
6. Научно-техническая библиотека: http://sciteclibrary.ru/

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает:		
классификацию факторов среды обитания; санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара/кондитера; нормативные документы (СанПиН, ТР ТС); методы оценки параметров среды; эргономические принципы; меры профилактики профессиональных заболеваний.	перечисляет и характеризует факторы среды. Правильно ссылается на пункты СанПиН при анализе рабочей ситуации. Объясняет принципы работы измерительных приборов. Называет основные профессиональные риски для поваров и кондитеров.	устный опрос на теоретических занятиях. тестовый контроль по разделам 1 и 2. Проверка конспектов.
Умеет		
анализировать производственную среду; проводить простейшие замеры (температура, влажность, освещённость) и сравнивать с нормой; составлять чек-листы и карты рисков; разрабатывать мероприятия по улучшению условий труда; оформлять и защищать мини-проект.	корректно проводит измерения и интерпретирует результаты. Заполняет протокол контроля. Предлагает реалистичные меры оптимизации среды. Уверенно представляет проект и отвечает на вопросы.	оценка практических работ №1–№6 (анализ кейсов, заполнение таблиц, работа с приборами). Экспертиза паспорта мини-проекта. Защита проекта перед комиссией (оценка презентации, аргументации, ответов на вопросы).

Приложение 2.88
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.23 ОСНОВЫ ЛАНДШАФТНОГО ДИЗАЙНА

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание учебного материала дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы социально-гуманитарной дисциплины ОП.23 Основы ландшафтного дизайна

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.23 Основы ландшафтного дизайна является частью общепрофессионального цикла образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к вариативной части.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся системных знаний об основах ландшафтного дизайна, принципах организации открытых пространств и зелёных территорий, а также развитие практических навыков применения композиционных и биологических приёмов озеленения и благоустройства среды обитания — с учётом профессиональной деятельности в сфере общественного питания.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	анализировать задание на проектирование и формулировать концепцию озеленения территории объекта общественного питания; пользоваться нормативной документацией (СанПиН, ГОСТ, СП) при планировании озеленения и благоустройства прилегающих территорий; оценивать пригодность почв, освещённость и другие параметры	классификацию и декоративные свойства основных групп растений (деревья, кустарники, цветочно-декоративные); основные нормативные документы в области озеленения и благоустройства (СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200, правила благоустройства); основы почвоведения, требования растений к условиям	составление перечня требований к озеленению территории предприятия общественного питания; проведение простейшего анализа почвы (механический состав, кислотность); презентация группового проекта озеленения территории предприятия общественного питания

	среды для различных видов растений, предлагать способы улучшения; участвовать в разработке коллективного проекта озеленения (летняя веранда кафе, придомовая территория), согласовывать решения в команде	произрастания, способы подготовки почвы и внесения удобрений; принципы коллективной работы над дизайн-проектом, методы презентации проектных решений.	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.23 Основы ландшафтного дизайна	Темы 1.1-3.3	Знания: стили ландшафтного дизайна, основы композиции и колористики, классификация и декоративные свойства растений, виды газонов и цветников, малые архитектурные формы, этапы проектирования, нормативные требования (СанПиН, ГОСТ) к озеленению территорий объектов общественного питания. Умения: проводить предпроектный анализ территории, подбирать ассортимент растений с учётом условий среды, разрабатывать схемы цветочного оформления Навыки: составлени е эскизов ландшафтных композиций, работа с посадочным материалом, оформление и публичная защита проекта озеленения территории предприятия общественного питания.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	16
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты проекта	2	2
Всего	36	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы ландшафтного дизайна			
Тема 1.1. Понятие, цели и задачи ландшафтного дизайна.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Определение ландшафтного дизайна как вида деятельности и искусства. Основные объекты ландшафтного дизайна: частный сад, парк, сквер, придомовая территория, зона отдыха предприятия общественного питания. Взаимосвязь ландшафтного дизайна с экологией, архитектурой, психологией восприятия. Типология озеленённых территорий.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №1. Анализ кейса: «Территория кафе/столовой – выявление преимуществ и недостатков существующего благоустройства». Заполнение таблицы «Элементы благоустройства и озеленения».	2	
Тема 1.2. Стили ландшафтного дизайна. История садово-паркового искусства.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Классификация стилей: регулярный (французский), пейзажный (английский), японский, китайский, мавританский, деревенский, современный минимализм, экостиль. Исторические этапы развития садово-паркового искусства. Влияние стиля на выбор ассортимента растений, планировку и архитектуру малых форм.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №2. Сравнительный анализ двух стилей (например, регулярного и пейзажного) с презентацией примеров: характерные черты, растения, малые	2	

	архитектурные формы. Работа в малых группах.		
Тема 1.3. Основы композиции и колористики в ландшафтном дизайне.	Содержание учебного материала	4/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Понятие композиции. Законы: целостность, равновесие, соподчинение, ритм, масштабность. Композиционный центр. Виды композиций (симметричная, асимметричная, фронтальная, объёмная). Цвет в ландшафте: цветовой круг, гармоничные сочетания цветов в цветниках, роль зелени как фонового цвета. Приёмы выявления композиционного центра	4	
Раздел 2. Растения в ландшафтном дизайне			
Тема 2.1. Основы дендрологии и декоративного растениеводства.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Классификация растений по жизненным формам: деревья (хвойные, лиственные), кустарники, лианы, многолетние и однолетние цветочно-декоративные растения, газонные травы. Декоративные качества: форма кроны, фактура листвы, окраска, аромат, сезонная динамика. Краткий обзор наиболее распространённых в средней полосе России видов.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №3. Составление ассортиментной ведомости растений для озеленения прилегающей территории предприятия общественного питания с учётом условий освещения и почвы.	2	
Тема 2.2. Элементы озеленения: газоны, цветники, живые изгороди.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Виды газонов (партерный, обыкновенный, спортивный, луговой), их устройство и уход. Классификация цветников: клумбы, рабатки, миксбордеры, альпийские горки, рокарии. Приёмы вертикального озеленения (перголы, трельяжи, шпалеры). Живые изгороди и топиарные формы. Мобильное озеленение (контейнеры, вазоны).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №4. Разработка схемы цветочного оформления зоны летней веранды кафе (выбор типа цветника, подбор растений, расчёт посадочного материала).	2	
Тема 2.3. Почва и условия произрастания	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Механический состав почв, кислотность (pH), плодородие. Требования различных декоративных растений к почве, влажности, освещению и теплу. Основные приёмы	2	

растений.	подготовки почвы: перекопка, известкование, внесение органических и минеральных удобрений. Почвенные смеси для контейнерного озеленения		
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №5. Определение механического состава и кислотности почвы (экспресс-метод). Составление рекомендаций по улучшению почвы для заданного участка.	2	
Раздел 3. Проектирование и благоустройство территории			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
Тема 3.1. Этапы ландшафтного проектирования. Предпроектный анализ.	Содержание учебного материала	4/2	
	Последовательность работ: сбор исходных данных (топосъёмка, анализ почв, климатические условия), составление технического задания (ТЗ), эскизное проектирование. Предпроектный анализ участка: рельеф, экспозиция склонов, существующие постройки и насаждения. Нормативно-правовая база: СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200 «Санитарно-защитные зоны», правила озеленения населённых мест.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №6. Проведение предпроектного анализа учебного участка (или условной территории кафе). Заполнение опросного листа заказчика. Определение функциональных зон (входная, обеденная, хозяйственная, зона тихого отдыха).	2	
Тема 3.2. Малые архитектурные формы (МАФ) и инженерное благоустройство.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Виды МАФ: беседки, перголы, навесы, скамьи, урны, декоративные ограждения, мостики, фонтаны, садовая мебель, освещение. Роль МАФ в создании стиля и комфортной среды. Дорожно-тропиночная сеть: виды покрытий, принципы трассировки. Водные устройства и освещение.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №7. Подбор МАФ и типа дорожного покрытия для летней веранды кафе согласно стилю (из выбранного практической работы №2). Коллективное обсуждение эргономики и безопасности.	2	
Тема 3.3. Итоговый проект: «Концепция озеленения и	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Структура и требования к оформлению паспорта ландшафтного проекта. Подготовка презентации (5—7 слайдов). Критерии оценки: соответствие стилю, функциональность,	2	

благоустройства территории предприятия общественного питания».	реалистичность ассортимента растений, учёт нормативных требований. Защита проекта.		
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №8. Защита итогового мини-проекта (в паре или индивидуально) перед комиссией. Примерные темы: «Озеленение летней веранды кафе в английском пейзажном стиле», «Разработка зоны отдыха сотрудников пищевого производства», «Благоустройство придомовой территории многоквартирного дома с элементами мини-кафе под открытым небом».	2	
Всего		36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебные стенды «Стили ландшафтного дизайна», «Типы цветников», «Декоративные растения»;
- наборы иллюстративного материала, гербарий;
- измерительные приборы: pH-метр почвенный, термометры, люксметр.

Технические средства обучения:

- компьютеры с выходом в Интернет (не менее 1 на 2–3 обучающихся);
- мультимедийный проектор и экран;
- программное обеспечение: MS Office (PowerPoint), свободно распространяемые редакторы для создания схем (например, «Наш сад Рубин» или простые векторные редакторы);
- доступ к электронным ресурсам (платформы book.ru, znanium.com).

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васильева В.А. Ландшафтный дизайн: учебное пособие для СПО. — М.: КноРус, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-406-10123-2.
2. Кунилова О.В. Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность: учебное пособие для СПО. — М.: Русайнс, 2021. — 159 с. — URL: https://book.ru/book/941649[reference:11].
3. Основы ландшафтного дизайна: электронный курс / под ред. Еремина С.Г. — М.: Юрайт, 2025. — URL: https://urait.ru/book/osnovy-landshaftnogo-dizayna-558925[reference:12].

3.2.2. Дополнительные источники

- ГОСТ 28329-89 «Озеленение городов. Термины и определения».
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов».
- Кундик Т.М. Ландшафтный дизайн и декоративное садоводство. Практикум: учебное пособие для СПО. — 7-е изд., стер. — СПб.: Лань, 2026. — 60 с..
- Максименко А.П. Частное ландшафтное проектирование. Ландшафтный дизайн: учебное пособие для СПО. — 2-е изд., стер. — СПб.: Лань, 2025. — 72 с..
- Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов: http://school-collection.edu.ru/.
- Научно-техническая библиотека: http://sciteclibrary.ru/.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает:		
классификацию и декоративные свойства основных групп растений; основные стили ландшафтного дизайна; законы композиции и колористики; виды газонов и цветников, требования к почве и условиям произрастания; этапы проектирования и основные нормативные документы (СанПиН, ГОСТ); назначение и виды малых архитектурных форм.	правильно классифицирует растения и называет их декоративные признаки. Различает стили по характерным чертам. Приводит примеры цветовых гармоний. Объясняет роль предпроектного анализа. Перечисляет этапы проектирования и ключевые нормативы.	устный опрос на теоретических занятиях. Тестовый контроль по разделам 1–3. Проверка конспектов.
Умеет		
проводить предпроектный анализ территории; выбирать ассортимент растений с учётом условий среды; разрабатывать схемы цветочного оформления; подбирать малые архитектурные формы и типы покрытий; оформлять и защищать ландшафтный проект.	корректно заполняет опросный лист и определяет функциональные зоны. Составляет аргументированную ассортиментную ведомость. Выполняет схему цветника с указанием растений и размеров. Увязывает выбор МАФ и покрытий со стилем проекта. Логично структурирует презентацию, отвечает на вопросы.	оценка практических работ №1–№7 (анализ кейсов, таблицы, схемы, работа с почвой, подбор МАФ). Экспертиза паспорта итогового мини-проекта. Защита проекта перед комиссией (оценка презентации, аргументации, ответов на вопросы).

Приложение 2.89
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.23 АЭРОЭКОСИСТЕМЫ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание учебного материала дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы социально-гуманитарной дисциплины ОП.23 Аэроэкосистемы.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.23 Аэроэкосистемы является частью общепрофессионального цикла образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к вариативной части.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся системных знаний о воздушной среде как компоненте экосистем, закономерностях функционирования аэроэкосистем, источниках и последствиях загрязнения атмосферного воздуха, а также развитие умений оценивать качество воздушной среды и применять меры по её охране в профессиональной деятельности (в том числе на предприятиях общественного питания).

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	анализировать влияние деятельности предприятий общественного питания на состояние атмосферного воздуха (выбросы, вентиляция, запахи); предлагать способы снижения негативного воздействия пользоваться нормативной документацией (СанПиН, ГОСТ, ПДК) для оценки качества атмосферного воздуха и воздуха рабочей зоны оценивать риски для здоровья персонала и	понятие аэроэкосистемы, её структуру и компоненты; источники загрязнения воздуха (природные и антропогенные); основные загрязнители воздуха на предприятиях общественного питания основные нормативные документы в области охраны атмосферного воздуха (ФЗ «Об охране атмосферного воздуха», СанПиН 1.2.3685-21, ГОСТы)	-

	населения, связанные с загрязнением воздуха; разрабатывать меры по минимизации этих рисков участвовать в коллективной оценке качества воздуха на производственном объекте, готовить предложения по улучшению воздушной среды	влияние загрязнителей воздуха на здоровье человека (респираторные, аллергические, онкологические заболевания); вентиляция, кондиционирование и очистка воздуха. методы мониторинга атмосферного воздуха и воздуха рабочей зоны (инструментальный, биоиндикация); требования к системам вентиляции и очистки	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.23 Аэроэкосистемы	Темы 1.1 -3.3	Знания: структура и функции аэроэкосистем, источники загрязнения воздуха, ПДК, влияние загрязнителей на здоровье, нормативно-правовая база, принципы вентиляции и очистки воздуха. Умения: оценивать качество воздуха, рассчитывать выбросы, разрабатывать мероприятия по снижению загрязнения. Навыки: проведение замеров параметров воздушной среды, составление программы контроля, разработка и защита проекта.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	16
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты проекта	2	2
Всего	36	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Аэроэкосистемы: структура, функции, значение		12/4	
Тема 1.1. Понятие аэроэкосистемы. Атмосфера как среда обитания.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Определение аэроэкосистемы как совокупности воздушной среды и населяющих её организмов. Строение атмосферы (тропосфера, стратосфера и др.). Состав воздуха. Роль атмосферы в биосфере. Аэробионты – организмы, обитающие в воздушной среде (бактерии, споры грибов, пыльца, мелкие насекомые). Значение аэроэкосистем для человека.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №1. Анализ кейса: «Аэроэкосистема прилегающей территории предприятия общественного питания». Выявление источников поступления биологических частиц (пыльца, плесень) и аэрозолей.	2	
Тема 1.2. Физические свойства атмосферы и их влияние на человека.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Температура, влажность, давление воздуха, движение воздушных масс (ветер). Влияние метеорологических факторов на самочувствие человека и производственные процессы. Микроклимат закрытых помещений (температура, влажность, подвижность воздуха). Требования СанПиН к микроклимату на предприятиях общественного питания.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №2. Проведение замеров микроклимата в учебном	2	

	помещении/кухне (температура, влажность, скорость движения воздуха с помощью анемометра или мобильного приложения). Сравнение с нормативами.		
Тема 1.3. Загрязнение атмосферного воздуха: источники и классификация.	Содержание учебного материала	4/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Природные (вулканическая деятельность, пылевые бури, лесные пожары) и антропогенные (промышленность, транспорт, сельское хозяйство, предприятия питания) источники загрязнения. Классификация загрязнителей: твёрдые частицы (пыль, сажа), газообразные (CO, SO_2, NO_x, летучие органические соединения), аэрозоли (жировые, масляные). Понятие ПДК.	4	
Раздел 2. Воздушная среда предприятий общественного питания			
Тема 2.1. Загрязнители воздуха на предприятиях питания.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Основные загрязнители: продукты неполного сгорания газа (CO, NO_x), аэрозоли растительных и животных жиров, мука, специи (аллергены), моющие и дезинфицирующие средства, запахи пригоревшей пищи. Источники: тепловое оборудование (плиты, фритюрницы, духовки), вентиляция. Требования к вытяжной вентиляции и жироуловителям.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №3. Составление карты источников загрязнения воздуха для модельного предприятия (горячий цех, кондитерский цех, моечная). Оценка зон распространения запахов и аэрозолей.	2	
Тема 2.2. Влияние загрязнённого воздуха на здоровье персонала.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Профессиональные заболевания поваров и кондитеров: бронхиальная астма, хронический бронхит, аллергические риниты и дерматиты, синдром «больного здания». Влияние жирового аэрозоля и акролеина. Действие угарного газа и оксидов азота. Профилактика: вентиляция, использование средств индивидуальной защиты (респираторы), регулярные медосмотры.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №4. Анализ кейса: «Профессиональные заболевания персонала кондитерского цеха». Установление связи между условиями труда и заболеваниями органов дыхания. Разработка мер профилактики.	2	

Тема 2.3. Нормирование качества воздуха. ПДК.	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Система ПДК: ПДК рабочей зоны, ПДК атмосферного воздуха населённых мест (максимально разовые и среднесуточные). Основные ПДК для загрязнителей, характерных для предприятий питания (CO, NO_2, акролеин, жировой аэрозоль, мука). Нормативные документы: СанПиН 1.2.3685-21, ГН 2.2.5.3532-18. Методы отбора проб воздуха.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №5. Работа с таблицами ПДК. Расчёт кратности превышения ПДК для заданных концентраций загрязнителей (условный кейс). Составление протокола оценки качества воздуха.	4	
Раздел 3. Охрана воздушной среды и управление качеством воздуха			
Тема 3.1. Методы очистки выбросов и вентиляции.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Типы вентиляции: естественная, механическая (приточная, вытяжная, приточно-вытяжная). Локальная и общеобменная вентиляция. Оборудование для очистки выбросов предприятий питания: жироуловители (циклоны, электрофильтры), угольные фильтры, системы улавливания запахов. Требования к мойке и обслуживанию вентиляционных систем.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №6. Подбор системы вентиляции и очистки для модельного предприятия (кафе с горячим цехом на 50 посадочных мест). Расчёт кратности воздухообмена по упрощённой методике.	2	
Тема 3.2. Мониторинг качества воздуха. Биоиндикация.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Инструментальный мониторинг: газоанализаторы, пылемеры, датчики CO_2. Экспресс-методы. Биоиндикация состояния воздуха: лишайники как индикаторы чистоты воздуха (лишайниковые зоны). Простейшие методы оценки чистоты воздуха по состоянию хвои сосны, наличию чувствительных видов.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №7. Определение степени загрязнения воздуха по состоянию лишайников (по гербарным образцам или фотографиям) для территории колледжа или	2	

	прилегающего района.		
Тема 3.3. Итоговый проект: «Оптимизация воздушной среды предприятия общественного питания».	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Структура и требования к оформлению паспорта экологического проекта. Подготовка презентации (5–7 слайдов). Критерии оценки.	-	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №8. Защита итогового мини-проекта перед комиссией. Примерные темы: «Оценка эффективности вентиляции горячего цеха и предложения по её улучшению», «Снижение концентрации жирового аэрозоля на рабочих местах поваров», «Внедрение системы контроля качества воздуха в столовой», «Биоиндикация загрязнения воздуха прилегающей территории кафе».	2	
Всего		36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебные стенды: «Состав атмосферы», «Источники загрязнения воздуха», «ПДК», «Вентиляция предприятий питания»;
- образцы фильтров и жироуловителей (демонстрационные).

Технические средства обучения:

- компьютеры с выходом в Интернет;
- мультимедийный проектор и экран;
- измерительные приборы: термометры, психрометры (гигрометры), анемометр, портативный газоанализатор (или демонстрационные модели), датчик CO_2;
- программное обеспечение: MS Office.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Белов С.В. Экология атмосферы: учебное пособие для СПО. — М.: КноРус, 2023. — 280 с.
2. Кунилова О.В. Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность: учебное пособие для СПО. — М.: Русайнс, 2021. — 159 с. — URL: https://book.ru/book/941649.
3. Трушина Т.П. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. — М.: Дашков и К°, 2022. — 240 с.

3.2.2. Дополнительные источники

- Федеральный закон «Об охране атмосферного воздуха» от 04.05.1999 № 96-ФЗ.
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны».
- Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов: http://school-collection.edu.ru/.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает:		
строение и функции атмосферы, классификацию загрязнителей воздуха, источники загрязнения на предприятиях питания, ПДК, влияние загрязнителей на здоровье, требования к вентиляции, методы мониторинга.	правильно определяет источники загрязнения. Называет ПДК для основных веществ. Объясняет механизмы воздействия на здоровье. Ориентируется в нормативах СанПиН.	устный опрос. Тестовый контроль по разделам 1–3. Проверка конспектов.
Умеет		
проводить замеры микроклимата, оценивать качество воздуха, рассчитывать кратность превышения ПДК, подбирать вентиляционное оборудование, разрабатывать меры профилактики, оформлять и защищать проект.	корректно использует измерительные приборы. Выполняет расчёты по методике. Предлагает обоснованные технические и организационные меры. Уверенно защищает проект.	оценка практических работ №1–№7. Экспертиза паспорта итогового проекта. Защита проекта перед комиссией.

Приложение 2.90
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.23 ОСНОВЫ ФЛОРИСТИЧЕСКОГО ДИЗАЙНА

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Планируемые результаты освоения
1.3 Обоснование часов вариативной части
2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание учебного материала дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы социально-гуманитарной дисциплины ОП.23 Основы флористического дизайна.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.23 Основы флористического дизайна является частью общепрофессионального цикла образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к вариативной части.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся системных знаний об основах флористического дизайна, принципах составления цветочных композиций, а также развитие практических навыков создания флористических работ для эстетического оформления интерьеров и сервировки стола применительно к профессиональной деятельности в сфере общественного питания.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	анализировать задание на создание флористической композиции с учётом типа мероприятия (банкет, фуршет, свадьба, корпоратив) и стиля интерьера. пользоваться информационными источниками для подбора ассортимента цветов с учётом сезонности, стойкости, символики и стоимости. оценивать условия сохранности цветочной продукции (температура, влажность), предлагать способы	классификацию и декоративные свойства основных видов срезанных цветов, листвы, сухоцветов; инструменты и материалы флориста основные стили и направления флористического дизайна (декоративный, вегетативный, форма-линейный); принципы колористики и композиции. правила приёмки, хранения и обработки цветочного	-

	продления жизни срезанных цветов. участвовать в коллективном создании флористической композиции для оформления зоны раздачи, веранды или банкетного зала	материала; современные методы консервации (флористическая губка, глицеринирование). требования к флористическому оформлению предприятий общественного питания (СанПиН, размещение цветов вне зоны приготовления пищи)	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.23 Основы флористического дизайна	Тема 1.1-3.3	Знания: классификация и декоративные свойства цветов, стили флористики, основы композиции и колористики, инструменты и материалы, правила обработки и хранения цветов, требования к флористическому оформлению предприятий питания. Умения: составлять эскизы и флористические композиции, подбирать ассортимент с учётом сезонности и мероприятия, калькулировать стоимость, обрабатывать и сохранять цветочный материал. Навыки: работа с флористической губкой и инструментами, создание букетов и композиций для сервировки стола, оформление и защита флористического проекта.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	16
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты проекта	2	2
Всего	36	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы флористического дизайна		6/4	
Тема 1.1. Понятие и задачи флористического дизайна. Инструменты и материалы.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Определение флористического дизайна как вида декоративно-прикладного искусства. Основные задачи: оформление интерьеров, мероприятий, подарочных букетов. Значение флористики для предприятий общественного питания (оформление залов, банкетов, зон приветствия). Инструменты флориста: секаторы, ножницы, ножи, флористическая проволока, тейп-лента, клей. Материалы: флористическая губка (оазис), вазы, кашпо, корзины, упаковка.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №1. Знакомство с инструментами и материалами флориста. Отработка техники среза и обработки стеблей (косой срез, удаление лишних листьев, расщепление).	2	
Тема 1.2. Стили флористического дизайна. История.	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Основные стили: декоративный (массовый, плотный), вегетативный (естественный, природный), форма-линейный (графичный, асимметричный), креативный (авангардный). Икэбана – японская школа флористики. Исторические эпохи и букеты (рококо, классицизм, модерн). Примеры использования стилей в оформлении банкетов и кафе.	4	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02,

	Практическая работа №2. Анализ флористических композиций в различных стилях (по фото и видео). Работа в малых группах: определение стиля, обоснование характерных признаков.	2	ОК 03, ОК 04
Тема 1.3. Основы композиции и колористики во флористике.	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Законы композиции: целостность, равновесие, доминанта, ритм, пропорции (золотое сечение). Типы композиций: симметричные и асимметричные, открытые и закрытые. Цветовой круг Иттена. Гармоничные сочетания: монохромные, родственные, контрастные (комплементарные), триады. Символика цвета в флористике (значение белого, красного, жёлтого и др.).	2	
Раздел 2. Ассортимент растений и техники флористики		14/8	
Тема 2.1. Классификация флористического материала.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Основные группы: срезанные цветы (розы, хризантемы, лилии, герберы, гвоздики), зелень (аспарагус, рускус, эвкалипт, салал), сухоцветы (статика, гипсофила, лаванда, гортензия сушёная), плоды и ягоды (рябина, шиповник, декоративный перец). Декоративные качества: форма цветка, фактура, сезонность, стойкость в срезке. Краткий обзор наиболее востребованных сортов.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №3. Составление ассортиментной ведомости для банкетной композиции (с учётом сезона, цветовой гаммы, бюджета). Изучение живых образцов или гербария.	2	
Тема 2.2. Основные техники составления композиций.	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Техника на флористической губке (параллельная, спиральная). Техника букета на стеблях (спиральная техника). Параллельная техника. Склеивание и крепление проволокой. Техника тейпирования. Букеты в упаковке и без неё. Флористические аксессуары: ленты, булавки, декоративные элементы (бабочки, бусины).	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №4. Создание букета в спиральной технике (тренировочная работа с доступными цветами или искусственными аналогами). Закрепление: подвязка, оформление лентой.	2	

	Практическая работа №5. Составление композиции в контейнере на флористической губке (оазисе) – для центра банкетного стола.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
Тема 2.3. Уход и сохранность цветочной продукции.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Правила приёмки цветов: степень распускания, повреждения, свежесть. Условия хранения: температура (холодильная камера 2–4°С), влажность, защита от этилена (фрукты, овощи). Обработка среза: косой срез, удаление листьев, погружение в воду с консервантом (хризал). Современные методы: глицеринирование, окрашивание живых цветов, консервация сухоцветов.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №6. Проведение первичной обработки срезанных цветов (очистка, срез, постановка в воду с подкормкой). Заполнение журнала контроля условий хранения.	2	
Раздел 3. Флористическое оформление предприятий общественного питания		10/4	
Тема 3.1. Оформление стола и интерьера. Требования СанПиН.	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Виды флористического оформления для ресторанов и кафе: настольные композиции, напольные вазы, подвесные инсталляции, зона хоста, летние веранды. Особенности банкетного и фуршетного стола: композиции не выше 25–30 см (не мешают общению), отсутствие сильных запахов, безопасное размещение (вне зоны горячих блюд и свечей). Требования СанПиН: цветы не должны соприкасаться с продуктами, запрет ядовитых и аллергенных растений.	4	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №7. Разработка схемы флористического оформления банкетного зала на 30 персон (расстановка композиций, выбор типа, расчёт количества материалов).	2	
Тема 3.2. Экономика флористики. Калькуляция и себестоимость.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Структура себестоимости флористической работы: материалы (цветы, зелень, губка, упаковка, аксессуары), упаковка, рабочее время флориста (трудозатраты), транспортные расходы, наценка. Пример калькуляции букета и композиции. Факторы ценообразования: редкость цветка, сезонность, срочность, сложность техники.	2	

	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая работа №8. Калькуляция себестоимости и продажной цены букета и композиции (по заданным параметрам). Заполнение калькуляционной карты.	2	
Всего		36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебные стенды: «Стили флористики», «Цветовой круг», «Типы композиций», «Инструменты флориста»;
- стеллажи для хранения материалов;
- рабочие столы с влагостойким покрытием для составления композиций**.**

Инструменты и расходные материалы (на группу):

- ножницы флористические, секаторы – 10–15 шт.;
- флористическая проволока, тейп-лента, клеевые пистолеты;
- флористическая губка (оазис) – демонстрационный образец;
- ёмкости для воды, вазы, кашпо, корзины (демонстрационные);
- образцы сухоцветов, искусственных цветов (для тренировки).

Технические средства обучения:

- компьютеры с выходом в Интернет;
- мультимедийный проектор и экран;
- программное обеспечение: MS Office (PowerPoint), графические редакторы для эскизов;
- доступ к электронным ресурсам (book.ru, znanium.com).

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Карлсон К. Флористика для начинающих: учебное пособие. — М.: Эксмо, 2022. — 160 с.
2. Кунилова О.В. Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность: учебное пособие для СПО. — М.: Русайнс, 2021. — 159 с. — URL: https://book.ru/book/941649.
3. Плотникова Т.Ф. Флористический дизайн: учебник для СПО. — М.: Академия, 2021. — 240 с.

3.2.2. Дополнительные источники

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел о размещении декоративных элементов).
- Осипова О.А. Основы флористики: практикум. — СПб.: Лань, 2020. — 128 с.
- Хессайон Д.Г. Всё о цветах в вашем доме. — М.: Кладезь, 2018. — 160 с.
- Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов: http://school-collection.edu.ru/.
- Профессиональные порталы флористов (flowerweb.ru, floraexpo.ru).

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает:		
классификацию флористических материалов, стили флористики, законы композиции и колористики, инструменты и техники работы, правила приёмки и хранения цветов, требования СанПиН к оформлению предприятий питания, основы калькуляции.	правильно классифицирует цветы и зелень. Различает стили по характерным признакам. Применяет цветовые гармонии. Называет правила обработки и условия хранения. Ориентируется в нормативах размещения цветов в зале.	устный опрос. Тестовый контроль по разделам 1–3. Проверка конспектов.
Умеет		
составлять эскизы и ассортиментные ведомости, создавать простые букеты и композиции на губке, проводить первичную обработку цветов, калькулировать себестоимость, разрабатывать и защищать проект флористического оформления.	корректно выполняет эскиз и подбирает растения с учётом стиля и мероприятия. Собирает букет в спиральной технике. Заполняет калькуляционную карту. Логично представляет проект и отвечает на вопросы.	оценка практических работ №1–№8 (эскизы, букет, композиция, обработка, калькуляция). Экспертиза паспорта итогового проекта. Защита проекта перед комиссией (презентация, аргументация, ответы).