ПРИЛОЖЕНИЕ 3
К ОП СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»
РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА.

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
2.	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	
3.	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	
4.	ОП.04 Организация обслуживания	
5.	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
6.	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	
7.	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	
8.	ОП.08 Охрана труда	
9.	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	
10.	ОП.10 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ)	
11.	ОП.11 Цифровая обработка изображений	
12.	ОП.11 Технологии цифровой культуры и безопасности	
13.	ОП.11 Социокультурное пространство Интернет	
14.	ОП.11 Сетевая социализация	
15.	ОП.11 Цифровая обработка изображений в редакторе Photoshop	
16.	ОП.11 Программирование Web-ресурсов	
17.	ОП.11 Система сетевого планирования и управления	
18.	ОП.11 Язык программирования	
19.	ОП.12 Практическое право	
20.	ОП.12 Основы управления личными финансами	
21.	ОП.12 Основы экономической грамотности	
22.	ОП.12 Основы правовой грамотности	
23.	ОП.12 Правовые основы антикоррупционной деятельности	
24.	ОП.12 Система сетевого планирования и управления	
25.	ОП.12 Антикоррупционный ликбез	
26.	ОП.13 Кулинарный визаж	
27.	ОП.13 Кулинарный фьюжн	
28.	ОП.13 Европейский стиль в кондитерском производстве	
29.	ОП.13 Эксплуатация POS-терминала АТОЛ	
30.	ОП.13 Основы калькуляции Excel	
31.	ОП.13 Информационные технологии в питании	
32.	ОП.13 Магия слоенного теста	
33.	ОП.13 Автоматизированные системы в профессиональной деятельности	
34.	ОП.14 Живые процессы русской разговорной речи	
35.	ОП.14 Культурология	
36.	ОП.14 Основы делопроизводства	
37.	ОП.14 Русский язык в социальных сетях	
38.	ОП.14 Документационное обеспечение профессиональной деятельности	
39.	ОП.14 Этимология как раздел языкознания	
40	ОП.14 Культура исследования проектирования	
41.	ОП.14 Лидерство, командная работа, переговоры	
42.	ОП.15 Программирование в Excel	

43.	ОП.15 Автоматизация предприятий общественного питания	
44.	ОП.15 Информационные технологии в обслуживании	
45.	ОП.16 Шоколадные фантазии	
46.	ОП.16 Карвинг	
47.	ОП.16 Секреты кухни	
48.	ОП.16 Блюда инновационной кухни	
49.	ОП.16 Изысканная выпечка	
50.	ОП.16 Живой хлеб	
51.	ОП.16 Секреты сервировки стола	
52.	ОП.16 Основы нутрициологии	

Приложение 3.1
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

2026

Рабочая 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
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.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена является обязательной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование представлений в области физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного 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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	выделять факторы, определившие уникальность становления духовно-нравственных ценностей в России;	ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России до настоящего времени;	-
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно-временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с времен образования Древнерусского государства до настоящего времени	выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России	-

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	определять pH среды и при необходимости корректировать её (подкисление, подщелачивание) для нейтрализации специфических веществ (алкалоиды, гликозиды); применять химические способы удаления запаха и горечи (вымачивание, бланширование, добавление адсорбентов);	химический состав экзотических овощей, грибов, рыбы, дичи: белки, жиры, углеводы, ферменты, токсины, алкалоиды, гликозиды; причины ферментативного потемнения (полифенолоксидаза) и способы инактивации ферментов (бланширование, подкисление, сульфитация);	провести пробную обработку шампиньонов с добавлением лимонной кислоты для сохранения цвета; составить технологическую схему вымачивания дичи в слабом растворе уксуса (0,5%) для

			удаления специфического запаха.
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	стабилизировать эмульсии (масло-в-воде) при приготовлении соусов (голландез, бешамель, белый соус) с помощью эмульгаторов (лецитин, яичный желток); регулировать вязкость соусов путём дозирования крахмала, муки, ксантановой камеди с учётом температуры и pH;	коллоидная химия эмульсий: типы эмульсий, гидрофильно-липофильный баланс, роль эмульгаторов; механизм клейстеризации крахмала, факторы, влияющие на вязкость крахмальных гелей (температура, pH, наличие сахара); химические изменения при нагревании соусов (денатурация белков, карамелизация, реакция Майяра).	приготовить соус голландез с контрольной точкой температуры (не выше 65°C) для предотвращения свёртывания желтка; методом пробного титрования определить pH соуса для оптимальной стабильности эмульсии (pH 4,2–4,5); оценить влияние добавления сливочного масла на вязкость соуса (симуляция).

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	54	24
Самостоятельная работа	2	-
Консультации	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	6
Всего	64	30

2.2 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное 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
Введение		2/0	
Введение	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		
Раздел 1. Морфология и физиология микробов		22/12	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
Тема 1.1 Морфология микробов	Содержание учебного материала	6/4	
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2/0	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
	Практическая работа № 1 Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2/2	
	Практическая работа № 2 Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2/2	
Тема 1.2. Физиология микробов	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	2/0	

	Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	2/0	
	В том числе практических работ	4/4	
	Практическая работа № 3 Выращивание микробов на различных питательных средах.	2/2	
	Практическая работа № 4 Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2/2	
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2/0	
Тема 1.4 Патогенные микробы и микроби-ологические пока-затели безопасности пищевых продуктов	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля	2/0	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
	Практическая работа № 5 Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2/2	
	Практическая работа № 6 Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2/2	
Раздел 2 Основы физиологии питания		18/8	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09,
Тема 2.1	Содержание учебного материала	4/2	

Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	2/0	ПК 1.2, ПК 2.3
	В том числе практических работ	2/2	
	Практическая работа № 7 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2/2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
	Практическая работа № 8 Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2/2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	
	Практическая работа № 9 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Выполнение расчёта калорийности блюда	2/2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности	2/0	

различных групп населения	труда		
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
	Практическая работа № 10 Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2/2	
Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания			
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
	Практическая работа № 11 Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2/2	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения Моющие и дезинфицирующие средства,	2/0	

	классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
	Практическая работа № 12 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2/2	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	2/0	
	В том числе самостоятельных работ	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
	Самостоятельная работа № 1 Разработка алгоритма входного контроля продовольственного сырья на предприятии общественного питания	2/0	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего		64/24	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин» оснащенный оборудованием:

учебная доска;
рабочие места по количеству обучающихся;
наглядные пособия;
рабочее место преподавателя;
техническими средствами обучения:
персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
лазерная указка;
средства аудиовизуализации.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Васюкова, А. Т., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 196 с. — ISBN 978-5-406-13975-2 - URL: https://book.ru/book/955909 - Текст : электронный.

2. Сбойчаков, В. Б., Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебник / В. Б. Сбойчаков, М. М. Карапац, Д. В. Сбойчаков. — Москва : КноРус, 2025. — 374 с. — ISBN 978-5-406-14129-8 - URL: https://book.ru/book/956758 - Текст : электронный.

3. Полянская, И. С., Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве : учебник / И. С. Полянская, С. М. Аглиулин, Е. С. Шигина. — Москва : КноРус, 2024. — 263 с. — ISBN 978-5-406-11950-1 - URL: https://book.ru/book/950424 - Текст : электронный.

4. Амбросьева, Е. Д., Физиология питания : учебник / Е. Д. Амбросьева, Г. К. Клееберг. — Москва : КноРус, 2024. — 242 с. — ISBN 978-5-406-12344-7 - URL: https://book.ru/book/950955 - Текст : электронный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Основы микробиологии и иммунологии + Приложение: Тесты : учебник / Земсков А.М., под ред., Воронцова З.А., Земскова В.А., Калашникова А.П., Мамчик Н.П., Новосельева Т.Д., Попов В.И., Старцева С.В. — Москва : КноРус, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-406-01431-8.

2. Васюкова, А.Т. Физиология питания : учебное пособие / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-406-02462-1. — URL: https://book.ru/book/936110 . — Текст : электронный.

3. Амбросьева, Е.Д. Физиология питания : учебник / Амбросьева Е.Д., Клееберг Г.К. — Москва : КноРус, 2021. — 242 с. — ISBN 978-5-406-08021-4. — URL: https://book.ru/book/938874 . — Текст : электронный.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. - Сбойчаков, В.Б. Основы микробиологии, вирусологии, иммунологии : учебник / Сбойчаков В.Б., Москалев А.В., Карапац М.М., Клецко Л.И. — Москва : КноРус, 2021. — 273 с. — ISBN 978-5-406-08265-2. — URL: https://book.ru/book/939286 . — Текст : электронный.

2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.pitportal.ru/

3. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

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 компетенций	Методы оценки
Знает:		
основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение	применяет основные понятия и термины микробиологии; трактует основные понятия и термины микробиологии в профессиональном контексте; систематизирует классификацию микроорганизмов; описывает морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; объясняет генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. характеризует микрофлору почвы, воды и воздуха; различает особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; идентифицирует основные пищевые инфекции и пищевые отравления; анализирует микробиологию основных пищевых продуктов; диагностирует признаки основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; выявляет возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; подбирает методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; соблюдает правила личной	экспертное наблюдение выполнения практических работ. диагностика (практические кейсы для оценки навыков решения профессиональных задач, проблемные вопросы, требующие развернутого ответа, многоуровневые тестовые задания)

для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	гигиены работников организации питания; классифицирует моющие средства, применяет правила их использования, соблюдает условия и сроки хранения; организует проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации. составляет схему микробиологического контроля; перечисляет пищевые вещества и раскрывает их значение для организма человека; рассчитывает суточную норму потребности человека в питательных веществах; описывает основные процессы обмена веществ в организме; определяет суточный расход энергии; сравнивает состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; объясняет физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; учитывает усвояемость пищи и факторы, влияющие на неё; применяет нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; называет назначение диетического (лечебного) питания, характеризует диеты; владеет методиками составления рационов питания.	
Умеет:		
соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных,	соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных,	экспертное наблюдение выполнения практических работ. диагностика (практические кейсы для

мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивает выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производит санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовит растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывает энергетическую ценность блюд; составляет рационы питания для различных категорий потребителей.	оценки навыков решения профессиональных задач, проблемные вопросы, требующие развернутого ответа, многоуровневые тестовые задания)
Владеет:		
приготовить соус голландез с контрольной точкой температуры (не выше 65°C) для предотвращения свёртывания желтка; методом пробного титрования определить pH соуса для оптимальной стабильности эмульсии (pH 4,2–4,5); оценить влияние добавления сливочного масла на вязкость соуса (симуляция).	готовит соус голландез с контрольной точкой температуры (не выше 65°C) для предотвращения свёртывания желтка; методом пробного титрования определить pH соуса для оптимальной стабильности эмульсии (pH 4,2–4,5); оценивает влияние добавления сливочного масла на вязкость соуса (симуляция).	экспертное наблюдение выполнения практических работ. диагностика (практические кейсы для оценки навыков решения профессиональных задач, проблемные вопросы, требующие развернутого ответа, многоуровневые тестовые задания)

Приложение 3.2
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

2026

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
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.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья является обязательной частью общепрофессионального цикла дисциплин 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 03, ОК 05,ПК 6.3, ПК 6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование представлений об устройстве компьютера; изучить конструкции и функции различных элементов компьютеров, предназначенных для хранения и обработки информации, рассмотреть компоненты компьютера, которые получают информацию от внешних источников и отсылают результаты вычислений внешним приемникам данных.

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.

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 ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК.05 Осуществлять устную и письменную	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового	-

коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;		оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	рассчитывать необходимое количество сырья и материалов на планируемый период (смену, день, неделю) с учетом товарных остатков; определять оптимальные условия и сроки хранения для каждого поступившего вида сырья; составлять заявки на пополнение запасов в службу снабжения или поставщикам; организовывать приемку сырья по	классификацию продовольственного сырья и требования к его условиям хранения (температура, влажность, освещение, воздухообмен); нормативную базу: СанПиН, правила товарного соседства, сроки годности и условия хранения различных групп продуктов (скоропортящиеся, сухие, замороженные); методы управления запасами: FIFO, FEFO, минимальный запас, точка заказа, системы ABC и XYZ;	ведения складского учета (журналы учета температурного режима, бракеражный журнал, складские карточки); проведения технологических расчетов нужной емкости холодильного и складского оборудования; инструктирования подчиненных о правилах приемки, размещения и хранения сырья.

	количеству и качеству, распределение его по местам хранения; использовать простые IT-средства (Excel, облачные таблицы, кухонные ERP-системы) для учета движения запасов.	порядок документального оформления приемки, перемещения, списания и инвентаризации сырья (товарно-транспортные накладные, акты о порче, листы забора); принципы расчета потребности в сырье на основе производственной программы и утвержденных рецептур.	
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	организовывать плановые и внезапные проверки соблюдения условий хранения на всех этапах (склад, цеха, рабочие места поваров/кондитеров); выявлять нарушения (нарушение товарного соседства, несоблюдение сроков годности, отсутствие маркировки) и давать предписания по их устранению; проводить с подчиненными инструктажи и мини-обучение по правилам хранения и контроля запасов непосредственно на рабочем месте; проверять правильность ведения первичной документации (листы забора, требования в кладовую, бракеражные журналы); инициировать и участвовать в инвентаризациях, анализировать причины недостач или порчи сырья.	методы оперативного контроля наличия сырья (визуальный, выборочный, документальный); порядок и периодичность контрольных мероприятий (проверка сроков годности, температурных режимов, санитарного состояния мест хранения); способы выявления и учета производственных потерь (усушка, утруска, бой, порча) и порядок их списания; правила проведения инвентаризации сырья и отражения ее результатов (инвентаризационные описи, сличительные ведомости);	контроля документооборота (сверка фактических остатков с учетными данными); принятия управленческих решений: оперативная перераспределение сырья между цехами, подача заявки на дозаказ, отстранение сырья с истекшим сроком годности; составления отчетов по использованию сырья и эффективности работы подчиненных в части ресурсосбережения.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	86	34
Самостоятельная работа	10	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	96	34

2.2 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы 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
Введение	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ПК 6.3, ПК 6.4
	Введение	2/0	
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров			ОК 02, ОК 03, ОК 05,ПК 6.3, ПК 6.4
Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2/0	
	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров	2/0	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	6/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ПК 6.3, ПК 6.4
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2/0	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ПК 6.3, ПК 6.4
	Практическая работа № 1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки на примере предприятий города	2/2	
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	8/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ПК 6.3, ПК 6.4
	Ассортимент, товароведная характеристика	2/0	
	Общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	
	Практическая работа № 2 Органолептическая оценка качества зерна и продуктов	2/2	

	его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий на предприятиях Тюменского региона		
	В том числе самостоятельных работ	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ПК 6.3, ПК 6.4
	Самостоятельная работа № 1 Сравнительный анализ требований нормативной документации к качеству одноименных продуктов из зерна (на примере крупы, муки или макарон)	2/0	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	6/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ПК 6.3, ПК 6.4
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2/0	
	Условия и сроки хранения молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молока и молочных продуктов на примере предприятий города	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ПК 6.3, ПК 6.4
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ПК 6.3, ПК 6.4
	Практическая работа № 3 Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2/2	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	8/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ПК 6.3, ПК 6.4
	Ассортимент, товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов. Общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2/0	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов на предприятиях города	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	Практическая работа № 4 Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов на предприятиях города	2/2	
	В том числе самостоятельных работ	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	Самостоятельная работа № 2 Сравнительный анализ требований ГОСТ к качеству свежей и мороженой рыбы разных семейств	2/0	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	8/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	Ассортимент, товароведная характеристика мяса, мясных продуктов.	2/0	
	Общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2/0	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов на предприятиях Тюменского региона	2/0	

	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	Практическая работа № 5 Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов на предприятиях города	2/2	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	8/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	Ассортимент, товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	2/0	
	Общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров.	2/0	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров на предприятиях Тюменского региона	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	Практическая работа № 6 Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2/2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	6/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.	2/0	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	Практическая работа № 7 Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров на предприятиях Тюменского региона	2/2	
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	10/4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	2/0	
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2/0	
	В том числе практических работ	4/4	
	Практическая работа № 8 Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4

	Практическая работа № 9 Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия на примере организаций Тюменского региона.	2/2	
	В том числе самостоятельных работ	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	Самостоятельная работа № 3 Анализ организации тарного хозяйства и оптимизация тарооборота на предприятиях общественного питания города (на примере 2-3 организаций разных типов)	2/0	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала	8/4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.	2/0	
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2/0	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	Практическая работа № 10 Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2/2	
	Практическая работа № 11 Определение наличия запасов на складе предприятий города.	2/2	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	10/6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.	2/0	
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2/0	
	В том числе практических работ	6/6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	Практическая работа № 12 Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2/2	
	Практическая работа № 13 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.	2/2	
	Практическая работа № 14 Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2/2	
Тема 2.4 Отпуск	Содержание учебного материала	6/2	ОК 02, ОК 03,

сырья и продуктов на производство, в филиалы	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров	2/0	ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	Практическая работа № 15 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2/2	
	В том числе самостоятельных работ	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	Самостоятельная работа № 4 Анализ первичной учетной документации при отпуске сырья и продуктов со склада предприятия общественного питания (на примере конкретной организации Тюменского региона)	2/0	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	6/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	Практическая работа № 16 Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения на предприятиях Тюменского региона.	2/2	
	В том числе самостоятельных работ	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 6.3, ПК 6.4
	Самостоятельная работа № 5 Сравнительный анализ функциональных возможностей специализированного ПО для контроля запасов и расхода продуктов (на примере систем iiko, R-Keeper, StoreHouse и 1С:Общепит)	2/0	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		96/34	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин», оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

учебная доска;

рабочие места по количеству обучающихся;

наглядные пособия;

рабочее место преподавателя;

техническими средствами обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5 - URL: https://book.ru/book/957444- Текст : электронный.

2. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — ISBN 978-5-406-13736-9 - URL: https://book.ru/book/955459 Текст : электронный.

3. Гареев, Р. Р., Организация деятельности сотрудников службы питания : учебное пособие / Р. Р. Гареев. — Москва : КноРус, 2024. — 143 с. — ISBN 978-5-406-12015-6. — URL: https://book.ru/book/950243 Текст : электронный.

4. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей : учебник / А. Д. Димитриев. — Москва : КноРус, 2025. — 249 с. — ISBN 978-5-406-14168-7 URL: https://book.ru/book/956703 Текст : электронный.

5. Любецкая, Т. Р., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — Москва : КноРус, 2024. — 246 с. — ISBN 978-5-406-13506-8. — URL: https://book.ru/book/954850 Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2021. - 240 с.

2.Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник. - 11 - е изд, испр, и доп.- Ростов н/Д: Феникс, 2022. - 373 с.

3. Морозов, М. А. Работа на контрольно - кассовой технике и расчёты с покупателями: учебное пособие для нач. проф образования.- М.: Академия, 2022.- 192 с.

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. https://yadi.sk/i/_4saXvdG2LR5dw
2. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
4. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
5. http://www.eda-server.ru/gastronom/;

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	Критерии оценки	Методы оценки
Знает: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продуктов; нормативную базу (СанПиН, правила товарного соседства, сроки годности); методы управления запасами: FIFO, FEFO, минимальный запас, точка заказа, системы ABC и XYZ; порядок документального оформления приемки, перемещения, списания и инвентаризации сырья; виды сопроводительной документации и программное обеспечение для учета движения продуктов; правовые основы материальной ответственности и нормы естественной убыли.	демонстрирует полное и точное воспроизведение знаний о группах продуктов, условиях хранения, нормативных требованиях; правильно перечисляет методы управления запасами и их назначение; без ошибок называет виды документов и этапы инвентаризации; воспроизводит ключевые положения СанПиН и правил товарного соседства.	письменный и устный опрос. тестирование. дискуссия. участие в диалогах, ролевых играх. практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.
Умеет: рассчитывать необходимое количество сырья на плановый период с учетом товарных остатков; определять оптимальные условия и сроки хранения для каждого вида сырья; составлять заявки на пополнение запасов поставщикам; организовывать приемку сырья по количеству и качеству, распределение по местам хранения; использовать IT-средства (Excel, облачные таблицы, ERP) для учета	правильно выполняет расчет потребности в сырье по рецептурам и производственной программе; безошибочно определяет режимы хранения (температура, влажность, товарное соседство); корректно заполняет заявки и использует учетные программы; верно выявляет типовые нарушения и формулирует предписания; проводит инструктаж с соблюдением логики и профессиональной терминологии;	письменный и устный опрос. тестирование. дискуссия. участие в диалогах, ролевых играх. практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.

движения запасов; организовывать плановые и внезапные проверки соблюдения условий хранения; выявлять нарушения (товарное соседство, сроки годности, маркировка) и давать предписания; проводить инструктажи и мини-обучение персонала на рабочем месте; проверять ведение первичной документации; инициировать и участвовать в инвентаризациях, анализировать причины недостач и порчи.	участвует в инвентаризации, сопоставляя фактические и учетные данные.	
Владеет: способностью применять методы управления запасами (FIFO, FEFO, ABC/XYZ) в конкретных производственных ситуациях; опытом проведения проверок условий хранения и выдачи предписаний с контролем исполнения; навыками ведения складского учета в бумажной и электронной форме (журналы, карточки, ERP); методикой расчета потребности в сырье и технологических расчетов емкости оборудования; навыками инструктирования подчиненных и обучения их правилам приемки, размещения и хранения; опытом принятия управленческих решений (оперативное перераспределение сырья, дозаказ, изъятие просроченных продуктов, списание потерь); способностью анализировать результативность использования ресурсов и эффективность работы подчиненных в части ресурсосбережения.	самостоятельно и обоснованно выбирает метод управления запасами для заданной группы продуктов; демонстрирует на практике (в задачах, кейсах) проведение проверок, инвентаризаций и оформление документов; без ошибок ведет складской учет и расчеты, аргументируя решения; в ролевых играх и практических заданиях эффективно инструктирует персонал и распределяет ресурсы; предлагает и обосновывает решения по дозаказу, перераспределению или списанию продуктов; анализирует причины потерь и составляет отчеты с выводами по эффективности работы подчиненных.	письменный и устный опрос. тестирование. дискуссия. участие в диалогах, ролевых играх. практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.

Приложение 3.3
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

2026

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
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.03 Техническое оснащение организаций питания

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания является обязательной частью общепрофессионального цикла дисциплин 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 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование профессиональной культуры в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки в области технического оснащения предприятий питания для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в профессиональной деятельности, а также осознанного понимания приоритетности вопросов, касающихся качества продукции и безопасности потребителей.

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы 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 ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные	-

государственном и иностранном языках; 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.	оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и изме-рительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и	способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	

	эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	56	26
Самостоятельная работа	-	-
Консультация	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	64	26

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
Введение	Содержание учебного материала	2/0	
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	2/0	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
Раздел 1 Механическое оборудование		24/10	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала	2/0	
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2/0	
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала	2/1	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации с учетом энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере.	1/0	
	В том числе практических работ	1/0	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1
	Практическая работа № 1 Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин		
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	2/1	ОК 02, ОК 05,

Оборудование для обработки овощей, плодов	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/0	ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	В том числе практических работ	1/1	
	Практическая работа № 2 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	1/1	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	2/1	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/0	
	В том числе практических работ	1/1	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Практическая работа № 3 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	1/1	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Практическая работа № 4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	2/2	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала	2/1	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1/0	
	В том числе практических работ	1/1	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Практическая работа № 5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	1/1	
Тема 1.7.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 05,

Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2/0	ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Практическое занятие № 6. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2/2	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Практическая работа № 7 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2/2	
Раздел 2. Тепловое оборудование		18/8	
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	1/0	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации с учетом энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере.	1/0	
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	3/2	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Практическая работа № 8 Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2/2	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/0	
	В том числе практических работ	1/1	ОК 02, ОК 05,

	Практическое занятие № 9. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	1/1	ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала	2/1	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/0	
	В том числе практических работ	1/1	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Практическая работа № 9 Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	1/1	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	2/1	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/0	
	В том числе практических работ	1/1	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Практическая работа № 10 Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	1/1	
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	1/0	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/0	
	В том числе практических работ	1/1	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Практическая работа № 11 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	1/1	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	2/1	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/0	
	В том числе практических работ	1/1	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Практическое занятие № 12. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	1/1	
Тема 2.8.	Содержание учебного материала	2/1	ОК 02, ОК 05,

СВЧ-аппараты	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	1/0	ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	В том числе практических работ	1/1	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Практическая работа № 13 Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	1/1	
Раздел № 3 Холодильное оборудование		3/2	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	1/0	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.	1/0	
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала	2/1	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1/0	
	В том числе практических работ	1/1	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Практическая работа № 14 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1/1	
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы	Содержание учебного материала	2/1	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации с учетом энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1/0	
	В том числе практических работ	1/1	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Практическая работа № 15 Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки. Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	1/1	
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		9/6	
Тема 4.1. Классификация организаций	Содержание учебного материала	1/0	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного	1/0	

питания	питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования с учетом энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере.		
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала	8/6	
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни	1/0	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	1/0	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	В том числе практических работ	6/6	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 1.1, ПК 2.1.
	Практическая работа № 16 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2/2	
	Практическая работа № 17 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2/2	
	Практическая работа № 18 Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2/2	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего		64/26	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин», оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

учебная доска;

рабочие места по количеству обучающихся;

наглядные пособия;

рабочее место преподавателя;

техническими средствами обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Новикова, Е. В., Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2025. — 378 с. — ISBN 978-5-406-14383-4 - URL: https://book.ru/book/957658 - Текст : электронный.

2. Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8 URL: https://book.ru/book/952749 - Текст : электронный.

3. Васюкова, А. Т., Оборудование предприятий общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 213 с. — ISBN 978-5-406-14119-9 URL: https://book.ru/book/956638 - Текст : электронный.

4. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5 URL: https://book.ru/book/957444 - Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гареев, Р. Р., Организация деятельности сотрудников службы питания : учебное пособие / Р. Р. Гареев. — Москва : КноРус, 2024. — 143 с. — ISBN 978-5-406-12015-6. — URL: https://book.ru/book/950243 - Текст : электронный.

2. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — ISBN 978-5-406-13736-9. — URL: https://book.ru/book/955459 - Текст : электронный.

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. https://yadi.sk/i/_4saXvdG2LR5dw
2. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
4. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
5. http://www.eda-server.ru/gastronom/;

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	Критерии оценки	Методы оценки
Знает: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства и правила безопасной эксплуатации основных групп технологического оборудования организаций питания; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, подготовки её к реализации с учётом прогрессивных способов и современных видов оборудования; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в зависимости от вида изготавливаемой продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности, охраны труда в организациях питания; виды, назначение и структуру профессиональной документации на государственном и иностранном языках.	правильно воспроизводит классификацию, назначение и устройство оборудования; безошибочно называет правила безопасной эксплуатации, электробезопасности и пожарной безопасности; демонстрирует понимание методик расчета производительности и способов организации рабочих мест; чётко перечисляет виды профессиональной документации и её основные разделы на двух языках.	письменный и устный опрос. тестирование. дискуссия. участие в диалогах, ролевых играх. практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.
Умеет: определять вид и обеспечивать рациональный	корректно выбирает оборудование и инвентарь для конкретных	письменный и устный опрос.

подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов в соответствии с потребностью производства; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, её отпуска с соблюдением правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе и использовать технологическое оборудование по назначению, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; пользоваться профессиональной документацией на государственном	технологических процессов; правильно организует рабочее место и подготавливает оборудование к работе с соблюдением всех норм безопасности; верно выявляет потенциальные риски и предлагает обоснованные способы их устранения; без ошибок рассчитывает производительность и эффективность использования оборудования; грамотно проводит инструктаж, используя профессиональную лексику; свободно читает и понимает профессиональную документацию на русском и иностранном языках.	тестирование. дискуссия. участие в диалогах, ролевых играх. практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.

и иностранном языках.		
Владеет: опытом организации рабочего места и подготовки оборудования, инвентаря, инструментов к выполнению производственных заданий в строгом соответствии с инструкциями и регламентами; навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования, включая действия в нештатных и аварийных ситуациях; способностью оценивать эффективность работы оборудования и производственных мощностей, интерпретируя результаты расчетов для принятия управленческих решений; навыками проведения инструктажа подчинённых (или учебных групп) по безопасной эксплуатации оборудования с использованием профессиональной терминологии; опытом работы с профессиональной документацией (технические паспорта, инструкции, регламенты) на государственном и иностранном языках для решения задач технического оснащения; способностью самостоятельно выявлять риски, планировать и контролировать мероприятия по охране труда и пожарной безопасности на рабочем месте.	самостоятельно и быстро организует рабочее место и подготавливает оборудование к работе в смоделированных условиях; демонстрирует уверенные, доведённые до автоматизма действия по безопасному управлению оборудованием и выходу из экстренных ситуаций; проводит объективный анализ эффективности использования оборудования, предлагает обоснованные пути её повышения; в ролевых играх и практических заданиях грамотно инструктирует «персонал», аргументируя требования безопасности; без затруднений находит, интерпретирует и применяет информацию из профессиональной документации на двух языках для реальных производственных задач.	письменный и устный опрос. тестирование. дискуссия. участие в диалогах, ролевых играх. практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.

Приложение 3.4

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2026

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
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.04 Организация обслуживания

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.04 Организация обслуживания является обязательной частью общепрофессионального цикла дисциплин 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 05, ПК 1.4, ПК 2.8.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование представлений об основах организации обслуживания, её общих принципах, методах и положениях независимо от форм собственности и направлений деятельности.

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	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 и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений	-
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	разрабатывать и анализировать алгоритмы для решения поставленных задач; определять сложность алгоритмов; реализовывать типовые алгоритмы в виде программ на актуальных языках программирования; использовать средства проектирования для создания и графического отображения алгоритмов; оформлять код программ в соответствии со стандартом кодирования; выполнять проверку, отладку кода программы	Понятие алгоритмизации, свойства алгоритмов, общие принципы построения алгоритмов, основные алгоритмические конструкции; классификация языков программирования; понятие системы программирования; основные элементы языка, структура программы; методы реализации типовых алгоритмов; операторы и операции, управляющие структуры, структуры данных, классы памяти; понятие подпрограммы, библиотеки подпрограмм; объектно-ориентированная модель программирования, основные принципы объектно-	-

		ориентированного программирования на примере алгоритмического языка: понятие классов и объектов, их свойств и методов, инкапсуляции и полиморфизма, наследования и переопределения.	

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	56	30
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	64	32

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК 2.8.
	Совершенствование обслуживания в организациях питания	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК 2.8.
	Практическая работа № 1 Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2/2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК 2.8.
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК 2.8.
	Практическая работа № 2 Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной	2/2	
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	10/6	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК 2.8.
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды	2/0	
	Характеристика столовых приборов	2/0	
	В том числе практических работ	6/6	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК 2.8.
	Практическая работа № 3 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2/2	
	Практическая работа № 4 Расчет количества посуды, приборов для различных	2/2	

	типов и классов предприятий индустрии питания		
	Практическая работа № 5 Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	1/1	
	Практическая работа № 6 Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	1/1	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК 2.8.
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК 2.8.
	Практическая работа № 7 Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2/2	
	В том числе самостоятельной работы	2/0	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК 2.8.
	Самостоятельная работа № 1 Анализ сайтов предприятий питания: соответствие видов меню и соблюдение принципов их составления	2/0	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК 2.8.
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах	2/0	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК 2.8.
	Практическая работа № 7 Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2/2	
	Практическая работа № 8 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2/2	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	10/6	
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола	2/0	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК 2.8.
	Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	2/0	
	В том числе практических работ	6/6	ОК 01, ОК 05,

	Практическая работа № 9 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом.	2/2	ПК 1.4, ПК 2.8.
	Практическая работа № 10 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес-ланча.	2/2	
	Практическая работа № 11 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка.	2/2	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК 2.8.
	Основные методы подачи блюд в ресторане	2/0	
	Правила этикета и нормы поведения за столом	2/0	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК 2.8.
	Практическая работа № 12 Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа	2/2	
	Практическая работа № 13 Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2/2	
	В том числе самостоятельных работ	2/0	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК 2.8.
	Самостоятельная работа № 2 Разработка и презентация сценария обслуживания для предприятий разного типа с обоснованием методов подачи блюд, сервировки стола и этикетных правил	2/0	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК 2.8.
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы	2/0	
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК 2.8.
	Практическая работа № 14 Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах. Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	2/2	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	2/0	

			2.8.
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК 2.8.
	Практическая работа № 15 Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2/2	
	В том числе самостоятельных работ	2/0	ОК 01, ОК 05, ПК 1.4, ПК 2.8.
	Самостоятельная работа № 3 Сравнительный анализ и моделирование обслуживания туристов и пассажиров на разных видах транспорта с использованием форм обслуживания "шведский стол" и "фондю"	2/0	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		64/32	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин», оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

учебная доска;

рабочие места по количеству обучающихся;

наглядные пособия;

рабочее место преподавателя;

техническими средствами обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5 URL: https://book.ru/book/957444 - Текст : электронный.

2. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — ISBN 978-5-406-13736-9 URL: https://book.ru/book/955459 - Текст : электронный

3. Гареев, Р. Р., Организация деятельности сотрудников службы питания : учебное пособие / Р. Р. Гареев. — Москва : КноРус, 2024. — 143 с. — ISBN 978-5-406-12015-6. — URL: https://book.ru/book/950243 - Текст : электронный

4. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей : учебник / А. Д. Димитриев. — Москва : КноРус, 2025. — 249 с. — ISBN 978-5-406-14168-7 URL: https://book.ru/book/956703 - Текст : электронный

3.2.2. Дополнительные источники

1.Любецкая, Т. Р., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — Москва : КноРус, 2021. — 246 с. — ISBN 978-5-406-13506-8. — URL: https://book.ru/book/954850 - Текст : электронный

2. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 240 с.

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
2. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
3. http://www.eda-server.ru/gastronom/;

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	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; правила оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке; понятие алгоритмизации, свойства алгоритмов, основные алгоритмические конструкции; классификацию языков программирования, понятие системы программирования; основные элементы языка, структуру программы; методы реализации типовых алгоритмов, операторы и операции, управляющие структуры, структуры данных; понятие подпрограммы, библиотеки подпрограмм; объектно-ориентированную модель программирования (классы, объекты, инкапсуляцию,	правильно воспроизводит определения и характеристики профессионального контекста; без ошибок перечисляет этапы планирования задач и алгоритмы выполнения работ; называет основные источники информации и методы работы; перечисляет правила оформления документов и устной коммуникации; демонстрирует знание основ алгоритмизации, языков программирования и объектно-ориентированного подхода.	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта

полиморфизм, наследование).		
Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах (на уровне применения); оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); грамотно излагать мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе; разрабатывать и анализировать алгоритмы для решения поставленных задач; определять сложность алгоритмов; реализовывать типовые алгоритмы в виде программ на актуальных языках программирования; использовать средства проектирования для создания и графического отображения алгоритмов; оформлять код программ в соответствии со стандартом	корректно выделяет составные части задачи и составляет план её решения; правильно определяет необходимые ресурсы и находит нужную информацию; применяет методы работы в профессиональной сфере для типовых ситуаций; адекватно оценивает результаты и последствия своих действий; грамотно оформляет документы и устно излагает мысли на русском языке; демонстрирует толерантное поведение в моделируемых ситуациях; разрабатывает и анализирует алгоритмы, определяет их сложность; пишет программы на актуальных языках программирования, использует средства проектирования; оформляет код по стандартам, выполняет отладку.	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта

кодирования; выполнять проверку, отладку кода программы.		
Владеет: опытом самостоятельного решения профессиональных задач полного цикла (от распознавания проблемы до оценки результатов) с учётом различных контекстов; способностью выбирать и эффективно использовать методы работы в профессиональной и смежных сферах для достижения целей; навыками грамотной устной и письменной коммуникации на государственном языке в профессиональной среде, включая оформление документов и толерантное взаимодействие; опытом разработки, анализа, реализации и отладки алгоритмов и программ для решения алгоритмических задач с применением объектно-ориентированного подхода; способностью выбирать язык программирования и средства проектирования в зависимости от поставленной задачи, оформлять код по стандартам; навыками использования библиотек подпрограмм и принципов объектно-ориентированного программирования (классы, наследование, полиморфизм) для создания работоспособного программного кода.	самостоятельно и без ошибок выполняет все этапы решения комплексной профессиональной задачи в смоделированных условиях; демонстрирует свободное владение методами работы и коммуникации в разных профессиональных контекстах; разрабатывает, отлаживает и представляет программы с применением объектно-ориентированного подхода, соблюдая стандарты кодирования; аргументированно выбирает алгоритмические конструкции и средства программирования для решения нестандартных задач; анализирует и исправляет ошибки в коде, предлагает пути оптимизации.	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта

Приложение 3.5
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

2026

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
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. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является обязательной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование представлений в области экономики менеджмента и маркетинга, развитие нового экономического мышления, необходимого в практике экономической и управленческой работы

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	Уметь	Знать	Навыки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам 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.	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	-

	показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости,	цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения	

	использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого	эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные	

	воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную,	данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику	

		расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала	

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	82	38
Самостоятельная работа	12	
Промежуточная аттестация в формате мини-проекта	2	2
Всего	96	40

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Основы экономики			
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала		
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	1/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	1/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	4/2	
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	1/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации	1/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4

	и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания		
	В том числе практических работ	2/2	
	Практическая работа № 1 Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2/2	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала	16/10	
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП	2/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	В том числе практических работ	10/10	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическая работа № 2 Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2/2	
	Практическая работа № 3 Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их	2/2	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4

	движения, правил их заполнения.		
	Практическая работа № 4 Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2/2	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическая работа № 5 Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2/2	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическая раота № 6 Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2/2	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	В том числе самостоятельных работ	2/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Самостоятельная работа № 1 Расчет ресурсов и издержек производства для калькуляции блюд предприятия общественного питания (на примере столовой/кафе/ресторана при колледже)	2/0	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	2/0	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическое занятие № 7**.** Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2/2	
	Практическое занятие № 8. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек на примере ресторана региона.	2/2	ОК 01, ПК 6.1,

			ПК 6.4
	В том числе самостоятельных работ	2/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Самостоятельная работа № 2 Разработка калькуляции и формирование продажной цены на фирменное блюдо ресторана региона с учетом системы ценообразования в общественном питании	2/0	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическое занятие № 9. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания на примере предприятий города.	2/2	
	В том числе самостоятельных работ	2/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Самостоятельная работа № 3 Разработка производственной программы и расчет планового товарооборота предприятия общественного питания на основе производственной мощности (на примере городского кафе/столовой)	2/0	
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность на примере предприятий региона	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ПК 6.1,
	Практическое занятие № 10. Изучение методики расчета, анализа и планирования	2/2	

	валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину на примере предприятий общественного питания города.		ПК 6.4
	В том числе самостоятельных работ	2/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Самостоятельная работа № 4 Расчет валового дохода, прибыли и рентабельности предприятия общественного питания. Факторный анализ прибыли на примере ресторана/кафе региона	2/0	
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес –планирования	Содержание учебного материала	12/8	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование в области ресторанного бизнеса Тюменской области.	1/0	
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения на примере Тюменской области.	1/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам	1/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	1/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	В том числе практических работ	8/8	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическое занятие № 11. Изучение источников финансирования деятельности организации	2/2	
	Практическое занятие № 12. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2/2	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4

	Практическое занятие № 13. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2/2	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическое занятие № 14. Изучение разделов бизнес- плана	2/2	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
Тема 1.8 Антикоррупция	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Формы коррупции в России. Последствия коррупции. Антикоррупционное законодательство	2/0	
Раздел 2. Основы менеджмента		16/6	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	4/2	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды	1/0	
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	1/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		
	В том числе практических работ	2/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическое занятие № 15. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2/0	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	4/0	ОК 01,

Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	2/0	ПК 6.1, ПК 6.4
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	2/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическое занятие № 17. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров на примере предприятий различного типа региона.	2/2	
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	2/0	
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации. Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	2/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическое занятие № 18. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2/2	
Раздел 3. Основы маркетинга		24/6	ОК 01, ПК 6.1,
Тема 3.1. Понятие	Содержание учебного материала	4/0	

маркетинга, его цели и функции	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	2/0	ПК 6.4
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).		
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	2/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		
Тема 3.2 Коммерция. Внешний экспорт	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Понятия и функции коммерции. Традиционная и электронная коммерция. Коммерческое право.	1/0	
	Понятие и объекты международной торговли. Классификация видов экспорта. Государственное регулирование международной торговли. Всемирная торговая организация	1/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
Тема 3.3. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	1/0	

	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	1/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	В том числе практических работ	4/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практическое занятие № 19. Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2/0	
	Практическое занятие № 20. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	В том числе самостоятельных работ	2/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Разработка программы маркетингового исследования для вывода нового формата ресторанного бизнеса (на примере [выберите формат: фреш-бар, бургерная, веганское кафе, корнер с азиатской кухней])	2/0	
Тема 3.4 Инвестиции	Содержание учебного материала	8/2	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Что такое инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Сроки и доходность инвестиций. Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Как выбрать финансовый продукт в зависимости от доходности, ликвидности и риска. Как управлять инвестиционными рисками. Диверсификация активов как способ снижения рисков.	2/0	
	Фондовый рынок и его инструменты. Как делать инвестиции. Как анализировать информацию об инвестировании денежных средств, предоставляемую различными информационными источниками и структурами финансового рынка (финансовые публикации, проспекты, интернет-ресурсы и пр.) Как сформировать	2/0	

	инвестиционный		
	портфель. Место инвестиций в личном финансовом плане.		
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Практикум. Кейс - «Куда вложить деньги»	2/2	
	В том числе самостоятельных работ	2/0	
	Самостоятельная работа № 6 Разработка личного инвестиционного плана (LIP) на 3 года с учётом финансовых целей, профиля риска и анализа информационных источников	2/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
Тема 3.5 Защита от мошеннических действий на финансовом рынке	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ПК 6.1, ПК 6.4
	Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества. Мошенничества с банковскими картами. Махинации с кредитами	1/0	
	Мошенничества с инвестиционными инструментами. Финансовые пирамиды	1/0	
Промежуточная аттестация в формате мини-проекта		2	
Всего:		96/40	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин», оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

учебная доска;

рабочие места по количеству обучающихся;

наглядные пособия;

рабочее место преподавателя;

техническими средствами обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Пястолов, С. М., Основы экономики, менеджмента и маркетинга + Приложение. : учебник / С. М. Пястолов. — Москва : КноРус, 2025. — 246 с. — ISBN 978-5-406-14744-3 URL: https://book.ru/book/958132 - Текст : электронный

2. Грибов, В. Д., Основы экономики, менеджмента и маркетинга : учебное пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-406-13771-0 URL: https://book.ru/book/955532 - Текст : электронный

3. Пястолов, С. М., Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Практикум. : учебно-практическое пособие / С. М. Пястолов. — Москва : КноРус, 2025. — 193 с. — ISBN 978-5-406-13507-5 URL: https://book.ru/book/957483 - Текст : электронный

4. Носова, С. С., Основы экономики : учебник / С. С. Носова. — Москва : КноРус, 2024. — 312 с. — ISBN 978-5-406-12532-8 URL: https://book.ru/book/951801 - Текст : электронный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Жабин, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М.: Академия, 2020. - 320 с.

2. Драчева, Е. Л. Менеджмент: учебник для студ. СПО. - М. - Академия, 2020. - 304 с.

3. Грибов, В.Д. Экономика организации (предприятия). Практикум : учебно-практическое пособие / Грибов В.Д. — Москва: КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-02121-7. — URL: https://book.ru/book/935762 — Текст : электронный.

4. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга +е-Приложение: учебник / Пястолов С.М. — Москва: КноРус, 2021. — 246 с. — ISBN 978-5-406-01741-8. — URL: https://book.ru/book/935748 — Текс: электронный.

5. Шимко, П.Д. Основы экономики: учебник / Шимко П.Д. — Москва: КноРус, 2021. — 291 с. — ISBN 978-5-406-04551-0. — URL: https://book.ru/book/936841 — Текст: электронный.

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	Критерии оценки	Методы оценки
Знает		
понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры государственной поддержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы её внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную	определяет экономические термины, называет цели и задачи экономики, перечисляет принципы рыночной экономики, описывает перспективы развития отрасли общественного питания; классифицирует виды экономической деятельности, перечисляет виды предпринимательства, приводит примеры мер господдержки, называет не менее трёх видов предпринимательских рисков и способы их снижения; различает организационно-правовые формы, формулирует цели и задачи ресторанного бизнеса, воспроизводит этапы регистрации и ликвидации, называет признаки банкротства и методы его предотвращения; перечисляет и характеризует факторы внешней среды (политические, экономические, социальные, технологические), описывает элементы внутренней среды, правильно использует матрицу SWOT; называет функции бухгалтерии, перечисляет формы бухгалтерского учета, классифицирует первичные документы, указывает обязательные реквизиты, описывает порядок проведения инвентаризации; различает оборотные и внеоборотные активы, приводит примеры для организаций питания, рассчитывает показатели эффективности использования ресурсов (фондоотдачу, оборачиваемость, производительность труда); определяет виды товарных запасов (текущие, сезонные, страховые и др.), рассчитывает абсолютные и относительные показатели	письменный опрос, тестирование с открытыми и закрытыми вопросами, устный опрос на семинаре; фронтальный опрос, заполнение таблицы «Сравнение ООО и ИП», разбор кейса по предупреждению банкротства; тестовые задания на соответствие (документ – его назначение), проверочная работа «Реквизиты первичного документа», ситуационная задача «Действия главного бухгалтера при инвентаризации»; практический расчёт продуктового баланса для столовой по заданным данным;

деятельность организации питания (SWOT-анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса, и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;	товарооборачиваемости, интерпретирует полученные значения; составляет продуктовый баланс по формуле (остаток на начало + поступление = реализация + выбытие + остаток на конец), использует его для расчёта планового поступления;	

Умеет		
участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов	выполняет расчёт товарооборота, издержек, прибыли, рентабельности, производительности труда, фондоотдачи, сравнивает показатели за разные периоды, выявляет факторы, повлиявшие на изменение результатов; проводит сравнение фактического наличия продуктов с нормативом, рассчитывает коэффициент оборачиваемости и длительность оборота, делает выводы о достаточности запасов, работает в учебной программе (1С:Общепит или Excel-макет); в модельных ситуациях распределяет задания между сотрудниками, контролирует сроки исполнения, предлагает не менее двух альтернативных решений и выбирает оптимальное, описывает алгоритм разрешения конфликта, демонстрирует правила деловой коммуникации; проводит анализ конкурентов и потребителей, разрабатывает бизнес-план минимум из четырёх разделов, оценивает производственные возможности (площади, оборудование, персонал), на основе опроса или наблюдения прогнозирует спрос, формулирует маркетинговую стратегию (продукт, цена, место, продвижение);	

на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;		
Владеет навыками:		
участия в выборе организационно-правовой формы и оформлении пакета документов для открытия предприятия питания; расчёта и планирования основных технико-экономических показателей, анализа их динамики, а также анализа факторов, влияющих на хозяйственную деятельность; проведения инвентаризации, оформления учётно-отчётной документации (в том числе договоров, доверенностей, товарной книги, актов списания, инвентаризационных описей, калькуляционных карточек); оценки запасов по количеству и качеству, расчёта и анализа показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использования программного обеспечения для контроля запасов; анализа продуктового баланса, учёта реализации, калькуляции цен, расчёта	самостоятельно составляет перечень документов для регистрации юридического лица или индивидуального предпринимателя, аргументирует выбор ОПФ с учётом масштаба, налогового режима, ответственности; выполняет полный цикл расчёта плановых показателей на предстоящий месяц и анализирует фактические показатели с выявлением причин отклонений, оформляет выводы в виде аналитической записки; заполняет все перечисленные формы документов без ошибок, рассчитывает естественную убыль, оформляет передачу товарно-материальных ценностей, составляет калькуляцию блюда с учётом нормативов закладки; в учебной программе (1С:Предприятие или Excel с макросами) создаёт базу продуктов, вводит приход и расход, формирует оборотно-сальдовую ведомость, рассчитывает оборачиваемость в днях и разах, даёт рекомендации по оптимизации запасов; составляет продуктовый баланс за отчётный период, выявляет расхождения и причины, калькулирует цены на готовые блюда и полуфабрикаты, рассчитывает налоговые обязательства и платежи по кредиту, оформляет расчётную ведомость;	Практикум «Регистрация предприятия питания» (заполнение заявления по форме Р11001 или Р21001 в учебных целях); Индивидуальное расчетное задание «Экономический анализ деятельности ресторана за квартал» (на основе шаблона Excel); Итоговая расчётная работа «Финансовый цикл ресторана за месяц» (сквозная задача с проверкой каждого этапа); Деловая игра «Заведующий производством на смене», разбор кейсов из реальной практики ресторанов с последующей защитой решения.

налогов и кредитных процентов; планирования и контроля деятельности подчинённых, принятия управленческих решений, управления конфликтами и стрессами, применения приёмов делового общения.	в деловой игре или учебном проекте успешно организует работу смены (5-7 человек), принимает решение в нестандартной ситуации, разрешает имитационный конфликт, демонстрирует корректные коммуникации.	

Приложение 3.6
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026

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
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.06 Правовые основы профессиональной деятельности

1.2 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02,ПК 6.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование правового сознания путем освоения комплекса знаний об основных отраслях права; воспитании правовой культуры, уважения к закону и бережное отношение к социальным ценностям правового государства, чести и достоинству гражданина.

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 ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчинённого персонала	применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; права и обязанности работников в области профессиональной деятельности; организационно-правовые формы организаций; формы оплаты труда.	-

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	28	10
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	32	10

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1. Основные положения Конституции РФ		2/0	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала	1/0	ОК 01; ОК 02; ПК 6.3
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	1	
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Содержание учебного материала	1/0	ОК 01; ОК 02; ПК 6.3
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина	1	
	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина		
	Право социальной защиты граждан		
Раздел 2 Основы гражданского права		8/2	ОК 01; ОК 02; ПК 6.3
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание учебного материала	1/0	
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права	1	
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.		
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала	1/0	ОК 01; ОК 02; ПК 6.3
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности. Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица. Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности	1	
	В том числе практических занятий	2/0	
	Практическая работа № 1. Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	2	
Тема 2.3	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01; ОК 02;

Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования	2	ПК 6.3
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).		
Раздел 3 Основы трудового права		14/6	ОК 01; ОК 02; ПК 6.3
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала	4/2	
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения	2	
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения		
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора		
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника		
	В том числе практических занятий	2/0	
	Практическая работа № 2. Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	2	
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01; ОК 02; ПК 6.3
	Материальная ответственность работодателя перед работником	2	
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.		
	В том числе практических занятий	2/0	
	Практическая работа № 3. Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»	2	
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01; ОК 02; ПК 6.3
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения	2	
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		
	В том числе практических занятий	2/2	

	Практическая работа № 4. Решение ситуационных задач «Разрешение индивидуальных и коллективных трудовых споров»	2	
	В том числе самостоятельных работ	2/0	
	Самостоятельная работа № 1 Разработка Положения о социальной защите работников на предприятии	2	
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность		8/2	ОК 01; ОК 02; ПК 6.3
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Содержание учебного материала	1/0	
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины	1	
	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала	3/2	ОК 01; ОК 02; ПК 6.3
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2/2	
	Практическая работа № 5. Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»	2	
Тема 4.3. Административные наказания	Содержание учебного материала	4/0	ОК 01; ОК 02; ПК 6.3
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика	2	
	В том числе самостоятельных работ	2/0	
	Самостоятельная работа № 2 Решение ситуационных задач «Ответственность за правонарушения в сфере общественного питания»	2	
Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности		2/0	ОК 01; ОК 02; ПК 6.3
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	Содержание учебного материала	1/0	
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав	1	
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	Содержание	1/0	ОК 01; ОК 02; ПК 6.3
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.	1	
	Третейские суды в РФ		
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	ОК 01; ОК 02;

		ПК 6.3
Всего	32/10	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя,

рабочие места обучающихся,

плакаты по темам занятий;

образцы претензий, исков, договоров, электронные ресурсы (справочно-правовая система «Консультант Плюс», «Гарант»).

техническими средствами обучения:

мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

1.Грибов, В. Д., Правовые основы профессиональной деятельности : учебник / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2025. — 128 с. — ISBN 978-5-406-13737-6 URL: https://book.ru/book/955460 Текст : электронный.

2. Некрасов, С. И., Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебное пособие / С. И. Некрасов, Е. В. Зайцева-Савкович, А. В. Питрюк. — Москва : Юстиция, 2025. — 212 с. — ISBN 978-5-406-14761-0 URL: https://book.ru/book/958208 Текст : электронный.

3. Ткачева, Г. В., Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2024. — 302 с. — ISBN 978-5-406-13440-5 URL: https://book.ru/book/9546 Текст : электронный.

4. Гербер, И. А., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. Практикум : учебно-практическое пособие / И. А. Гербер. — Москва : КноРус, 2024. — 234 с. — ISBN 978-5-406-12456-7 URL: https://book.ru/book/951561 Текст : электронный.

3.2.2 Дополнительные печатные и электронные издания

1. Грибов, В. Д., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности + Приложение: Тесты. : учебное пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2023. — 185 с. — ISBN 978-5-406-11274-8 URL: https://book.ru/book/951561 Текст : электронный.

2. Гербер, И. А., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие / И. А. Гербер. — Москва : КноРус, 2024. — 332 с. — ISBN 978-5-406-13509-9 URL: https://book.ru/book/954684 Текст : электронный.

3. Матвеев, Р. Ф., Правовое обеспечение профессиональной деятельности. : учебное пособие / Р. Ф. Матвеев. — Москва : КноРус, 2024. — 157 с. — ISBN 978-5-406-12763-6 URL: https://book.ru/book/952436 Текст : электронный.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает:		
законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в профессиональной сфере; основные положения трудового законодательства; права и обязанности работников в области профессиональной деятельности; организационно-правовые формы организаций; формы оплаты труда.	правильно называет конкретные законы (ТК РФ, ГК РФ, ФЗ об ООО, об ИП и др.); перечисляет и различает организационно-правовые формы юридических лиц и статус индивидуального предпринимателя; воспроизводит перечень прав и обязанностей работника и работодателя; различает повременную, сдельную, тарифную и бестарифную системы оплаты труда; ориентируется в видах локальных нормативных актов.	устный или письменный опрос по теории; тестирование (закрытые и открытые вопросы); проверка конспектов и схем организационно-правовых форм; решение ситуационных задач с ссылками на статьи законов.
Умеет:		
применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права.	анализирует ситуацию на производстве с точки зрения соблюдения трудовых прав; выбирает надлежащий способ защиты прав (обращение к работодателю, в трудовую инспекцию, суд); правильно определяет, какая организационно-правовая форма подходит для конкретной хозяйственной задачи; рассчитывает заработную плату в разных системах оплаты труда и проверяет её соответствие МРОТ; оформляет простые юридические документы (заявление, докладную записку, проект приказа о поощрении или взыскании).	кейс-задачи (например: «Работник отработал сверхурочно, работодатель не оплатил – защитите его права»); практическое задание по расчёту зарплаты; деловая игра «Создание организации» (выбор организационно-правовой формы, регистрация, трудовой договор); анализ реальных локальных актов предприятия (правила внутреннего трудового распорядка, положение об оплате труда).
Владеет:		
навыком выбора способов	определяет, какое правовое	выполнение комплексного

решения профессиональных задач с учётом правового контекста; навыком поиска и интерпретации правовой информации для организации ресурсного обеспечения деятельности подчинённого персонала.	решение (оформление сверхурочных, простой, перевод и т.п.) минимизирует риски для организации; находит в ТК РФ или в локальном акте нужную норму для обоснования распоряжения по персоналу; составляет график ресурсного обеспечения (смен, отпусков) с учётом требований трудового права; объясняет подчинённым их права и обязанности со ссылкой на закон; выстраивает диалог с трудовой инспекцией или профсоюзом.	практического задания «Организация ресурсного обеспечения отдела» (расчёт численности, график, оплата, кадровые документы); экспертиза правомерности управленческих решений (кейс с преднамеренными ошибками); составление служебной записки или приказа с правовым обоснованием; мини-проект «Правовое обеспечение работы подчинённого персонала при сменном графике»; наблюдение за действиями в ролевой игре.

Приложение 3.7
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026

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
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.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального учебный цикла дисциплин 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 02, ОК 05, ПК 6.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование представлений о практическом применении информационных технологий в профессиональной деятельности.

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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Умения	Знания	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 и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК. 02 Использовать	определять задачи для	номенклатура	-

современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений	-
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения,	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных	-

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	86	70
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	96	72

2.2 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел 1 Автоматизированная обработка информации		10/3	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.1
	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	2	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.1
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	1	
	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	1	
Тема 1.3. Информационные системы	Содержание учебного материала	6/3	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.1
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	1	
	В том числе практический занятий	3/3	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.1
	Практическое занятие № 1-2. Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	3	
	В том числе самостоятельных работ	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.1
	Самостоятельная работа № 1 Сравнительный анализ справочно-правовых систем «КонсультантПлюс» и «Гарант»: возможности поиска и обработки информации	2	
Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области		58/47	ОК 01, ОК 02,

профессиональной деятельности			ОК 05, ПК 6.1
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала	10/9	
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов	1	
	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.		
	В том числе практических работ	9/9	
	Практическое занятие № 3-6 Создание и форматирование документа с помощью	7/7	
	Практическое занятие № 7. Создание структурированного документа	2/2	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала	10/10	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.1
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	-	
	В том числе практических работ	10/10	
	Практическое занятие № 8-12 Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	10	
Тема 2.3 Компьютерные презентации	Содержание учебного материала	10/8	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.1
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	2	
	В том числе практических работ	8/8	
	Практическое занятие № 13-14 Работа в программе Power Point над презентациями по теме: Новые блюда ресторана	4	
	Практическое занятие № 15 Работа в программе Power Point над презентациями по теме: Новое меню ресторана	2	
	Практическое занятие № 16 Работа в программе Power Point над презентациями по теме: Современные способы обслуживания в ресторане и	2	

	т.п..		
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	10/8	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.1
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	2	
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.		
	В том числе практических работ	8/8	
	Практическое занятие № 17-18 Создание базы данных в ACCESS.	4	
	Практическое занятие № 19. Создание таблицы, запроса.	2	
	Практическое занятие № 20. Создание формы, отчета	2	
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	18/12	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.1
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	2/0	
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		
	В том числе практических работ	12/12	
	Практическое занятие № 21-23. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	6/0	
	Практическое занятие № 24-26 Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	6/0	
	В том числе самостоятельных работ	4/0	
	Самостоятельная работа № 2 Разработка базы данных для учёта калькуляционных карточек и себестоимости блюд с созданием отчёта и презентации нового меню	4/0	
Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		26/20	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.1
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам.	1/0	

Интернет	Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.		
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции		
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц..	1/0	
	В том числе практических работ	10/10	
	Практическое занятие № 27-31 Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	10/10	
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала	14/10	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.1
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2/0	
	В том числе практических работ	10/10	
	Практическое занятие № 32-36 Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	10/10	
	В том числе самостоятельных работ	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.1
	Самостоятельная работа № 3 Разработка простейшей Web-страницы для предприятия общественного питания с учётом основ информационной безопасности	2/0	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачет		2	
Всего:		96/72	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя,

рабочие места обучающихся,

плакаты по темам занятий;

образцы претензий, исков, договоров, электронные ресурсы (справочно-правовая система «Консультант Плюс», «Гарант»).

техническими средствами обучения:

мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Филимонова, Е. В., Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник / Е. В. Филимонова. — Москва : КноРус, 2025. — 482 с. — ISBN 978-5-406-14509-8 URL: https://book.ru/book/957607 Текст : электронный.

2. Гербер, И. А., Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии повар-кондитер (с практикумом) : учебно-практическое пособие / И. А. Гербер, Е. Г. Глебова, Л. Е. Попова. — Москва : КноРус, 2023. — 359 с. — ISBN 978-5-406-11568-8 URL: https://book.ru/book/949269 Текст : электронный.

3. Прохорский, Г. В., Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / Г. В. Прохорский. — Москва : КноРус, 2023. — 271 с. — ISBN 978-5-406-11333-2 URL: https://book.ru/book/948626 Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гербер, И.А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии повар-кондитер (с практикумом): учебно-практическое пособие / Гербер И.А., Глебова Е.Г., Попова Л.Е. - Москва: КноРус, 2021.-359с. - ISBN 978-5-406-07988-1.-URL: https://book.ru/book/938857 -Текст: электронный.

2. Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. - 11-е изд., стер. - М.:Академия, 2019. - 384 с.

3. Голицына, О. Л., Максимов, Н. В., Партыка Т. Л., Попов И. И. Информационные технологии : учебник. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. - 608 с.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» : http://www.consultant.ru/ . — Режим доступа: свободный (возможны ограничения функционала).

2. Портал Tadviser.ru (Государство, бизнес, ИТ) : http://www.tadviser.ru/ . — Статьи и кейсы по автоматизации и информационным технологиям, в том числе в отраслях

3. Блог компании iiko : https://blog.iiko.ru/ . — Материалы о современных цифровых решениях для ресторанов.

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 компетенций	Методы оценки
Знает:		
актуальный профессиональный и социальный контекст, алгоритмы решения задач, источники информации; номенклатуру информационных источников, приёмы структурирования информации, форматы оформления результатов; современные средства информатизации, программное обеспечение, в том числе цифровые; правила оформления документов и построения устных сообщений; основные понятия автоматизированной обработки информации, состав ПК и вычислительных систем; базовые системные программные продукты, состав и возможности ИТ в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи информации; основные методы и приёмы обеспечения информационной безопасности.	правильно воспроизводит определения и понятия; перечисляет виды ПО и их назначение; называет этапы решения профессиональной задачи; описывает правила работы с оргтехникой и средствами связи; классифицирует угрозы информационной безопасности и антивирусные средства.	устный опрос; тестирование (в том числе компьютерное); проверка конспектов и опорных схем; терминологический диктант; решение ситуационных задач на знание алгоритмов.
Умеет:		

распознавать проблему, анализировать, составлять план решения, искать информацию, оценивать результаты; планировать поиск информации, структурировать, оформлять, оценивать практическую значимость; применять средства ИТ и современное ПО, в том числе цифровые, для решения профессиональных задач; грамотно излагать мысли, оформлять документы, проявлять толерантность; пользоваться оргтехникой, обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, хранения, передачи данных в профессиональных информационных системах; применять антивирусные средства, обеспечивать информационную безопасность.	правильно определяет этапы и ресурсы для задачи; выполняет поиск информации в справочно-правовых системах («КонсультантПлюс», «Гарант»); создаёт и оформляет текстовые документы, таблицы, презентации; использует электронную почту и браузеры для профессиональной коммуникации; рассчитывает себестоимость и меню в электронных таблицах; работает с калькуляционными карточками в специализированном ПО; настраивает антивирусную защиту, распознаёт вирусы.	практическое задание (решение кейса); лабораторная / практическая работа на ПК; выполнение индивидуального проекта (база данных, web-страница); деловая игра («Составление меню», «Учёт товаров»); анализ результатов поиска информации.
Владеет:		
навыками поиска, анализа, структурирования и оформления профессионально значимой информации; методами работы в профессиональных и смежных информационных системах (АСУ предприятия питания, справочно-правовые системы); приёмами создания профессиональных документов (меню,	самостоятельно составляет план решения задачи и реализует его в ПО; создаёт и ведёт базу данных учёта движения товаров (приход, расход, списание); разрабатывает презентацию нового меню с анимацией и графикой; формирует запросы и отчёты в Access/Excel; распознаёт вредоносные программы и применяет стандартные антивирусные меры;	наблюдение за действиями студента при выполнении практических работ; защита отчёта по практическому занятию; выполнение комплексного задания (сквозной пример: от поиска рецепта до расчёта себестоимости и презентации); проверочная работа на время (поиск информации, заполнение таблицы); анализ ошибок и самооценка.

калькуляционные карты, отчёты) с использованием офисного и специализированного ПО; навыками работы с локальными и глобальными сетями, web-браузерами, электронной почтой; базовыми действиями по обеспечению информационной безопасности (защита от вирусов, сохранность данных).	соблюдает правила безопасной работы за компьютером.	

Приложение 3.8
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

2026

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
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.08 Охрана труда.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.08 Охрана труда является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла дисциплин 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 02, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование представлений о системе управления безопасностью труда в организации, необходимых знаний способов и средств защиты человека от вредных и опасных производственных факторов.

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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

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 ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 2.3 Осуществлять приготовление,	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным	-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и	-

непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	30	10
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	32	10

2.2 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное 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
Введение	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	2	
Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда		8/2	ОК 01, ОК 02, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	4/2	
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	2	
	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		

	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическое занятие № 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2/2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда	2	
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		
	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение	2	
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда.		

	Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания		10/6	ОК 01, ОК 02, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	2	
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм		
	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 01, ОК 02, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Практическое занятие № 2. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	1	
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и	1	

	документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	Тематика практических занятий	4/4	
	Практическое занятие № 3. Анализ причин производственного травматизма на предприятии.	2	
	Практическое занятие № 4. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность		12/2	
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала	4/0	ОК 01, ОК 02, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	1	
	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	1	
	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	1	
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	1	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.	1	
	Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность		

	зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		
	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров		
	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения	1	
	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 01, ОК 02, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Практическое занятие № 5. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	2/0	
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	1	ОК 01, ОК 02, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового,	1	

	измерительного, холодильного, подъемно-транспортного.		
	В том числе самостоятельных работ	2/0	
	Самостоятельная работа № 1 Изучение требований безопасности при эксплуатации механического и холодильного оборудования на предприятиях общественного питания	2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок			
Всего:		32/10	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя,

рабочие места обучающихся,

плакаты по темам занятий;

техническими средствами обучения:

мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Васюкова, А. Т., Охрана труда для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова, М. В. Васюков, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2024. — 223 с. — ISBN 978-5-406-12962-3 URL: https://book.ru/book/953139 Текст : электронный.

2. Косолапова, Н. В., Охрана труда : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2024. — 181 с. — ISBN 978-5-406-12839-8 URL: https://book.ru/book/952781 Текст : электронный.

3. Попов, Ю. П., Охрана труда : учебное пособие / Ю. П. Попов, В. В. Колтунов. — Москва : КноРус, 2025. — 226 с. — ISBN 978-5-406-14554-8. URL: https://book.ru/book/957453 Текст : электронный.

4. Ткачева, Г. В., Охрана труда в профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Т. Е. Никвист, С. В. Коровин. — Москва : КноРус, 2025. — 130 с. — ISBN 978-5-406-14600-2 URL: https://book.ru/book/957681 Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник.-3- изд., перераб. и доп..- М.: Юрайт, 2020.- 404 с.

2. Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. СПО.- 2- изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 320 с.

1. Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. - 11-е изд., стер. - М.:Академия, 2019. - 384 с.

Нормативно-правовые акты и стандарты

Федеральные и межотраслевые акты:

1. Постановление Минтруда России от 24.12.1999 N 52 «Об утверждении Межотраслевых правил по охране труда в общественном питании» (вместе с «ПОТ Р М-011-2000...») — нормативное обеспечение спец. требований безопасности.

Отраслевые правила и типовые инструкции:

1. ТОИ Р-95120-(001-033)-95. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания. Подборка актуальных нормативных требований в КонсультантПлюс: «Правила по охране труда в организациях общественного питания»≡ отраслевая база для персонала кухни

Технические регламенты и санитарные нормы:

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» — требования к производственным процессам

2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» — гигиенические нормы для ПК.

Стандарты ССБТ (система стандартов безопасности труда) общего и спец. назначения:

1. ГОСТ 12.0.004-90 ССБТ Организация обучения работающих безопасности труда. Общие положения

2. ГОСТ 12.2.092-94 ССБТ Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний

3. ГОСТ EN 12984-2013 Машины и оборудование для пищевой промышленности. Переносные и/или ручные машины и приборы с режущим инструментом с механическим приводом. Требования по безопасности и гигиене

4. ГОСТ ISO 20346-2024 ССБТ. Средства индивидуальной защиты ног. Обувь защитная. Общие технические требования

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» : http://www.consultant.ru/ . — актуальная правовая база по охране труда в общепите (нормативно–правовые акты, формы, статьи, консультации экспертов).

2. База ГОСТов, СНиПов, СанПиНов : https://gostbank.metaltorg.ru .— сборник стандартов ССБТ

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 компетенций	Методы оценки
Умеет:		
системы управления охраной труда в организации; законы и нормативные правовые акты по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации общественного питания; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия своей деятельности (бездействия) для уровня безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций персоналом; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	правильно называет основные нормативные документы по охране труда для предприятий общественного питания; перечисляет обязанности работника и работодателя; описывает последствия нарушений технологических процессов (например, при обработке экзотического сырья, приготовлении горячих и холодных соусов); воспроизводит периодичность инструктажей; классифицирует средства коллективной и индивидуальной защит	устный опрос; тестирование (в том числе по нормативной базе); проверка конспектов; решение ситуационных задач на знание последствий нарушений; терминологический диктант
Знает:		
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности (включая обработку экзотического сырья, приготовление сложных горячих и холодных соусов); использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой работы; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, оценивать условия труда и уровень	правильно идентифицирует опасные зоны технологического оборудования (механического, теплового, холодильного) при работе с сырьём и соусами; демонстрирует применение средств индивидуальной защиты (нарукавники, перчатки, диэлектрические коврики и др.); заполняет журнал инструктажа и другие документы по охране труда; моделирует проведение вводного инструктажа для нового сотрудника кухни; оценивает травмобезопасность рабочего места повара	практическое задание (кейс: выявление опасных факторов на рабочем месте); деловая игра «Проведение инструктажа»; проверка заполненной документации (журнал регистрации инструктажей, карта аттестации рабочего места); наблюдение за действиями при использовании

травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников, инструктировать их по технике безопасности на рабочем месте с учётом специфики работ; разъяснять персоналу содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки безопасного труда; вести документацию по охране труда установленного образца, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения		средств защиты; анализ ошибок
Владеет:		
навыками выявления опасных и вредных производственных факторов на рабочих местах при обработке экзотического сырья, приготовлении горячих и холодных соусов; навыками применения средств коллективной и индивидуальной защиты в конкретных производственных ситуациях; навыками участия в оценке условий труда и травмобезопасности; навыками проведения вводного и первичного инструктажа подчиненных работников с учётом специфики технологических процессов; навыками разъяснения требований охраны труда и контроля их соблюдения; навыками ведения и хранения документации по охране труда на предприятии общественного питания	самостоятельно проводит анализ рабочего места повара на наличие опасных факторов; выбирает и правильно использует СИЗ при работе с горячими соусами, ножами, электрооборудованием; составляет план-конспект вводного инструктажа для нового повара; оформляет журнал регистрации инструктажей без ошибок; контролирует соблюдение техники безопасности подчинёнными в смоделированной ситуации	наблюдение в ходе практических занятий (лабораторные работы в учебной кухне); защита отчёта по итогам аттестации учебного рабочего места; выполнение комплексного задания «Разработка инструкции по охране труда для приготовления сложного горячего соуса»; проверочная работа «Заполнение журнала инструктажа»; экспертная оценка действий в деловой игре

Приложение 3.9
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026

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
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.09 Безопасность жизнедеятельности.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельность является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла дисциплин 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 02

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование общей культуры безопасности, направленной на сохранение жизни и здоровья в повседневной жизни, в экстремальных и чрезвычайных ситуациях и профессиональной деятельности, воспитание сознательного и ответственного отношения к вопросам личной и государственной безопасности.

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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
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.	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; участвовать в работе коллектива, команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природо-защитной среды осуществления профессиональной деятельности; действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени;	актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности; психологические аспекты деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и	-

	соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; использовать на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС; соблюдать правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны - Для девушек (в рамках модуля «Основы медицинских знаний») демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние	эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Для девушек (в рамках модуля «Основы медицинских знаний») характеристики поражений организма человека от воздействий опасных факторов; классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; факторы формирования здорового образа жизни	

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	60	40
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	68	40

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. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях		22/10	ОК 01; ОК 02;
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01; ОК 02;
	Цели и задачи изучения дисциплины. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера.	2	
	Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Терроризм и меры по его предупреждению. Основы пожаробезопасности и электробезопасности	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа №1. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	2	
	Практическая работа №2. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта	2	
Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01; ОК 02;
	Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Средства индивидуальной защиты населения	2	
	Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства коллективной защиты населения	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа №3. Правила поведения и действия в очаге химического и	2	

	биологического поражения		
	Практическая работа №4. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2	
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01; ОК 02;
	Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа №5. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны		
	В том числе самостоятельных работ	2/0	
	Самостоятельная работа № 1 Разработка алгоритма действий населения при комбинированном поражении (ядерном, химическом и биологическом) с использованием средств индивидуальной и коллективной защиты	2	ОК 01; ОК 02;
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		46/30	ОК 01; ОК 02;
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	Содержание учебного материала	18/12	ОК 01; ОК 02;
	Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов.	2	
	Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма	2	
	Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях	2	
	В том числе практических занятий	12/12	
	Практическая работа №6. Общие принципы оказания первой медицинской	2	

	помощи		
	Практическая работа №7. Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	2	
	Практическая работа №8. Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	2	
	Практическая работа №9. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	2	
	Практическая работа №10. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	4	
	В том числе самостоятельной работы	2/0	
	Самостоятельная работа № 2 Оформление буклета «Оказание первой помощи пострадавшим»	2	
Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01; ОК 02;
	Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний	1	
	Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний	1	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №11. Правила госпитализации инфекционных больных		
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание учебного материала	22/14	ОК 01; ОК 02;
	Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье.	2	
	Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах	2	
	В том числе практических занятий	14/14	
	Практическая работа №12. Показатели здоровья и факторы, их определяющие	2	
	Практическая работа №13. Оценка физического состояния	4	
	Практическая работа №14. Составление индивидуальных карт здоровья с	4	

	режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания		
	Практическая работа № 15 Расчёт индивидуальной калорийности и баланса белков, жиров, углеводов с учётом профессиональной деятельности	2	
	Практическая работа № 16 Анализ факторов риска развития неинфекционных заболеваний (сердечно-сосудистых, эндокринных) и разработка программы профилактики с учётом вредных привычек	2	
	В том числе самостоятельных работ	4/0	ОК 01; ОК 02;
	Самостоятельная работа № 3 Сравнительный анализ желудочно-кишечных инфекций и пищевых отравлений бактериальными токсинами: причины, признаки, меры профилактики на предприятиях общественного питания	4	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	-
Всего:		68/40	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности» и площадка для практических занятий включает: нормативные документы (в актуальной редакции); плакаты/стенды; технические средства обучения; специальные технические средства (модели)..

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные источники:

1. Микрюков, В. Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник / В. Ю. Микрюков. — Москва: КноРус, 2024. — 282 с. — ISBN 978-5-406-12387-4. — URL: https://book.ru/book/951432 (дата обращения: 14.06.2024). — Текст: электронный.

2. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12361-4. — URL: https://book.ru/book/951082 (дата обращения: 14.06.2024). — Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Шимановская, Я.В. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф: учебник / Я. В. Шимановская, А.С. Сарычев, К.А. Шимановская. — Москва: КноРус, 2023. — 477 с. — ISBN 978-5-406-10518-4. — URL:https://book.ru/book/945220 (дата обращения: 02.09.2022). — Текст: электронный.

2. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности: практикум: учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 155 с. — ISBN 978-5-406-12823-7. — URL: https://book.ru/book/952905 (дата обращения: 14.06.2024). — Текст: электронный.

3. Микрюков, В. Ю. Основы безопасности жизнедеятельности : приложение : учебник / В. Ю. Микрюков. — Москва: КноРус, 2024. — 290 с. — ISBN 978-5-406-12668-4. — URL: https://book.ru/book/953111 (дата обращения: 14.06.2024). — Текст: электронный.

4. Неймарк, М. И. Оказание доврачебной медицинской помощи при неотложных и экстремальных состояниях: учебное пособие / М. И. Неймарк, В. В. Шмелев. — Москва: КноРус, 2024. — 220 с. — ISBN 978-5-406-12042-2. — URL: https://book.ru/book/950310 (дата обращения: 14.06.2024). — Текст: электронный.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. http://anty-crim.boxmail.biz Искусство выживания
2. http://www.goodlife.narod.ru Все о пожарной безопасности
3. http://www.0-1.ru Охрана труда. Промышленная и пожарная безопасность. Предупреждение чрезвычайных ситуаций
4. http://www.hsea.ru Первая медицинская помощь
5. http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1583/index.htm Первые шаги граждан в чрезвычайных ситуациях (памятка о правилах поведения граждан в чрезвычайных ситуациях).
6. http://kombat.com.ua/stat.html Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях

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
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	Перечисляет не менее 3-х основных причин и социальных последствий ЧС техногенного и природного характера. Объясняет роль РСЧС и Гражданской обороны в современном обществе. Называет основные поражающие факторы современных видов оружия.	Письменный опрос / тест по темам 1.1, 1.2, 1.3. Устный ответ на семинаре по правилам поведения при ЧС (на основе ПР №1, №2).
порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности	Описывает порядок использования информационных систем оповещения (сирены, СМИ, мобильные приложения) при получении сигналов ГО и ЧС. Приводит примеры использования цифровых инструментов (например, карты загрязнения, дозиметры, специализированные сайты МЧС) для оценки экологической обстановки.	Анализ кейса: Разрабатывает алгоритм действий с использованием доступных цифровых ресурсов при получении сигнала "Внимание всем!". Защита мини-проекта по поиску и анализу онлайн-ресурсов по безопасности на производстве.
психологические аспекты деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте	Объясняет влияние паники и стресса на поведение людей в ЧС. Называет основные принципы организации взаимодействия в коллективе для оперативного принятия решений в аварийной ситуации.	Письменный анализ поведения людей в предложенной ситуации ЧС (на основе описания или видеофрагмента). Решение ситуационных задач по теме "Управление коллективом при эвакуации".
нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	Формулирует основные экологические требования и нормативы для своей предполагаемой профессиональной сферы. Перечисляет возможные экологические последствия	Экспресс-опрос на знание ключевых экологических терминов и законов. Заполнение таблицы - Экологические риски моей профессии и меры по их минимизации

	аварий на производстве.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС	Составляет план поиска информации по заданной проблеме (например, алгоритм действий при утечке АХОВ). Находит и отбирает достоверные источники информации (официальные сайты МЧС, СанПиН, инструкции) по вопросам безопасности.	Практическое задание: Найти в открытых источниках и проанализировать инструкцию по безопасности для конкретного типа помещения. Самостоятельная работа по оформлению информационного буклета (СР).
взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природо-защитной среды осуществления профессиональной деятельности	В ходе ролевой игры корректно передает и получает информацию, связанную с безопасностью. Предлагает варианты совместных действий, направленных на снижение рисков для здоровья и окружающей среды.	Ролевая игра / моделирование ситуации: "Доклад руководителю о нарушении правил техники безопасности". Групповое обсуждение кейса по созданию безопасного рабочего места.
действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени	В смоделированных условиях ЧС (пожар, угроза теракта, химическая авария) последовательно выполняет алгоритм безопасного поведения. Правильно выбирает и применяет средства индивидуальной и коллективной защиты в зависимости от типа поражающего фактора.	Комплексная практическая отработка действий по итогам раздела 1 (на базе ПР №1-№5). Сдача норматива по надеванию противогаза/ОЗК (ПР №4).
соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте	Составляет схему/инструкцию по экологически безопасной утилизации отходов, характерных для его профессиональной деятельности. В тестовом задании правильно определяет экологически предпочтительные варианты действий.	Решение производственных кейсов с экологической составляющей. Написание инструктажа по экологической безопасности для стажера.

использовать на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	Практически демонстрирует навык правильного и быстрого подбора, надевания и снятия СИЗ (ватно-марлевая повязка, противогаз). Обосновывает выбор конкретного СИЗ для заданного типа опасности.	Практический зачет по использованию средств индивидуальной защиты (ПР №4). Тестирование с визуальным рядом: определить СИЗ по изображению поражающего фактора.
соблюдать правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны	Четко воспроизводит последовательность действий при звучании сигналов "Внимание всем!", "Воздушная тревога", "Радиационная опасность". Составляет личный план действий (с учетом места проживания/учебы) на случай получения сигнала ГО.	Устный опрос-инструктаж: "Объясните порядок действий по сигналу "Химическая тревога". Составление памятки для жильцов подъезда по действиям в системе ГО (ПР №5).
Перечень знаний, осваиваемых в рамках модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)		
характеристики поражений организма человека от воздействий опасных факторов	Классифицирует основные виды травм и поражений (механические, термические, химические) по их характерным признакам. Описывает симптомы и возможные последствия шока, кровопотери, переохлаждения, отравления.	Тестовое задание на сопоставление типа поражения с его клиническими признаками (на основе темы 2.1). Работа с раздаточными материалами (карточками) по диагностике состояния пострадавшего.
классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний	Различает основные группы инфекций по путям передачи (воздушно-капельные, кишечные). Перечисляет не менее 5 общих неспецифических признаков инфекционного заболевания.	Составление схемы/кластера "Классификация инфекционных болезней" (на основе темы 2.2). Мини-доклад об общих признаках одной из групп инфекций.
факторы формирования здорового образа жизни	Называет основные компоненты ЗОЖ (двигательная активность, питание, режим, отказ от вредных привычек). Объясняет влияние каждого фактора на состояние	Защита индивидуальной карты здоровья с обоснованием выбранных режимных моментов (ПР №14). Анкетирование и

	иммунитета и общее здоровье.	самоанализ "Мои факторы здоровья и риска" (ПР №12, №13).
Перечень умений, осваиваемых в рамках модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)		
демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	На учебном манекене или условном пострадавшем правильно выполняет алгоритмы первой помощи при отсутствии сознания, остановке дыхания, кровотечениях, переломах, ожогах. Последовательно проводит первичный осмотр пострадавшего и определяет приоритетность действий.	Демонстрация навыков на манекенах и друг на друге (ПР №7-№10). Итоговый комплексный ситуационный зачет по оказанию ПДП в смоделированном случае.
осуществлять профилактику инфекционных заболеваний	Составляет перечень личных и общественных профилактических мер для заданного инфекционного заболевания. Грамотно выполняет имитацию правил гигиены и асептики в предложенной ситуации.	Защита памятки по профилактике конкретной инфекции (грипп, кишечная инфекция). Решение ситуационной задачи по организации профилактических мероприятий в учебной группе.
определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние	Самостоятельно измеряет и интерпретирует основные антропометрические и функциональные показатели (ЧСС, АД, рост, вес, расчет индекса массы тела). На основе самооценки и объективных данных делает вывод об уровне своего физического состояния.	Практическая работа с заполнением карты самоконтроля (ПР №13). Написание аналитического заключения по динамике своих показателей здоровья в течение определенного периода (на основе ПР №14).

Приложение 3.10
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
(Расширяем горизонты. ПрофилУМ)

2026

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
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.10 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ)

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ) является вариативной частью общепрофессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина ОП.10 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ) обеспечивает формирование и развитие следующих компетенций:

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

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

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Коды компетенций	Умения	Знания
ОК 01 – ОК 04	У-1 разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи; У-2 формировать инновационные бизнес - идеи на основе приоритетов развития Тюменской области; У-3 ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса; У-4 формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; У-5 формировать пакет документов для получения кредита; У-6 анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги;	З-1 понятие, функции и виды предпринимательства; З-2 задачи государства и Тюменской области по формированию социально-ориентированной рыночной экономики; З-3 особенности предпринимательской деятельности в Тюменской области в условиях кризиса; З-4 порядок разработки и реализации предпринимательских идей; З-5организационно-правовые формы юридического лица; З-6 порядок лицензирования отдельных видов деятельности; З-7 юридическую ответственность предпринимателя; З-8 нормативно- правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого

	У-7 обосновывать ценовую политику; У-8 выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынке; У-9 составлять бизнес-план на основе современных программных технологий У-10 моделировать бизнес-процессы	предпринимательства; З-9 формы государственной поддержки малого бизнеса; З-10 методы анализа рыночных потребностей и спроса на новые товары и услуги; З-11 ценовую политику в предпринимательстве; З-12 способы продвижения на рынок товаров и услуг; З-13 сущность и назначение бизнес-плана

2. Структура и содержание учебной дисциплины ОП.11 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ)

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	56
Самостоятельная работа	8
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	48
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	22
промежуточная аттестация в форме защиты бизнес-проекта	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.10 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Формирование и управление командой	Содержание	4/2
	Личные возможности и самомотивация. Команда успешных людей – залог успешного бизнеса. Формирование и управление командой	2
	В том числе практических занятий	2/2
	Практическое занятие №1 Этика и культура предпринимательства	2
Тема 2. Выбор бизнес идеи	Содержание	6/2
	Основы малого бизнеса. Организационно-правовые формы предприятий. Самозанятость. Виды предпринимательской деятельности. Поиск рыночной ниши. Crash-test бизнес-идей	4
	В том числе практических занятий	2/2
	Практическое занятие №2 Отбор и обоснование перспективной бизнес-идеи	2
Тема 3. Маркетинг в предпринимательской деятельности	Содержание	10/4
	Основы маркетинга для бизнеса. Целевая аудитория. Продвижение товара на рынке. Онлайн-продажи, работа с маркет-плейсами. Кибербезопасность бизнеса. Маркетинговые исследования. Маркетинговые инструменты.	4
	Самостоятельная работа Истории успеха - изучение опыта предпринимательской деятельности региональных предпринимателей	2
	В том числе практических занятий	4/4
	Практическое занятие №3	2

	Решение ситуационных задач по анализу рынка	
	Практическое занятие №4 Разработка рекламной компании	2
Тема 4. Продажи, экспорт	Содержание	8/4
	Активные продажи. Клиентоориентированность как фактор успешности в современном бизнесе. Экспорт как способ расширить рынок сбыта. Стратегии выхода на внешний рынок. Основы бухгалтерского учета для бизнеса. Международная торговля, глобальные цепочки поставки, культурные особенности ведения бизнеса в разных странах	4
	В том числе практических занятий	4/4
	Практическое занятие №5 Решение задач по определению цены товара. Тренинг «Как продать слона»	4
Тема 5. Бизнес-процессы и их автоматизация	Содержание	4/2
	Бизнес-процессы. Автоматизация бизнес-процессов. Программное обеспечение для автоматизации бизнес процессов. CRM-системы для малого бизнеса. Моя бизнес территория: интернет или реальность. IT-инфраструктура в бизнесе	2
	В том числе практических занятий	2/2
	Практическое занятие №6 Деловая игра «Моделирование бизнес-процессов: методы и инструменты»	2
Тема 6. Налогообложение в предпринимательской деятельности	Содержание	6/4
	Формы и системы налогообложения. Оптимизация налоговых выплат. Способы осуществления международных расчетов. Способы защиты предприятия от валютных рисков и штрафных санкций	2
	В том числе практических занятий	4/4
	Практическое занятие №7 Решение задач по ведению международных расчетов	2

	Практическое занятие № 8 Деловая игра «Выбор эффективной системы налогообложения»	2
Тема 7. Государственная поддержка малого бизнеса. Гранты	Содержание	6/0
	Программы государственной поддержки предпринимательской деятельности. Гранты, субсидии. Налоговые льготы и каникулы. Инвестиционные проекты Тюменской области	2
	Самостоятельная работа Предпринимательская деятельность в Тюменской области. Государственная поддержка инвестиционной деятельности в регионе.	2
	Самостоятельная работа Разработка бизнес-идеи	2
Тема 8. Бизнес-план	Содержание	8/4
	Основные виды и типы бизнес-планов. Структура, функции и содержание разделов бизнес-плана. Особенности отраслевого бизнес-планирования (производство продукции, работы, услуги)	2
	В том числе практических занятий	4/4
	Практическое занятие №9 Разработка основных разделов бизнес-плана: описание бизнес-идеи, плана производства и организационного плана, план маркетинга	2
	Практическое занятие №10 Технико-экономическое обоснование бизнес-проекта: расчет основных финансовых показателей, составление графика достижения точки безубыточности, расчет сроков окупаемости, определение потребности в инвестициях и источников их финансирования	2
	Самостоятельная работа Оформление содержательной части, предзащита бизнес-идеи, презентации бизнес-плана	2
Защита бизнес-идей		4
Всего		56/26

3. Условия реализации программы дисциплины ОП.11 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ)

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

кабинет общепрофессиональных дисциплин; оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, плакаты по темам занятий; техническими средствами обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы:

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

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»
3. 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
ОП.11 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ)

Результаты обучения	Показатели оценки результата	Формы контроля и оценивания
Уметь:		
У-1 разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи; ОК 01 – ОК 04	Демонстрирует способность: мыслить творчески; выявлять потребности рынка	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
У-2 формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития Тюменской области; ОК 01 – ОК 04	Демонстрирует способность: владения различными методиками решения профессиональных задач; выбрать наиболее подходящую методику в зависимости от специфики решаемой задачи	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
У-3 ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса; ОК 01 – ОК 04	Демонстрирует способность: аналитически мыслить; расставлять приоритеты; работать в коллективе и сотрудничать; ставить задачи и распределять обязанности; организовать деятельность членов команды	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
У-4 формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; ОК 01 – ОК 04	Демонстрирует способность: работать с массивами информации; применять информационно-коммуникационные технологии	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
У-5 формировать пакет документов для получения кредита; ОК 01 – ОК 04	Демонстрирует способность: заполнять документы для получения кредита	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
У-6 анализировать рыночные потребности и	Демонстрирует способность: анализировать рыночные	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса,

спрос на новые товары и услуги; ОК 01 – ОК 04	потребности и спрос на новые товары и услуги	практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
У-7 обосновывать ценовую политику; ОК 01 – ОК 04	Демонстрирует способность: анализировать спрос и предложение на рынке; обосновывать ценовую политику	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
У-8 выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынке; ОК 01 – ОК 04	Демонстрирует способность: выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынке	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
У-9составлять бизнес-план на основе современных программных технологий; ОК 01 – ОК 04	Демонстрирует способность: составлять бизнес-план на основе современных программных технологий	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
У-10 моделировать бизнес-процессы ОК 01 – ОК 04	составляет бизнес-план на основе современных программных технологий моделирования бизнес-процессов	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
Знать:		
З-1 понятия, функции и виды предпринимательства; ОК 01 – ОК 04	Демонстрирует способность: использовать терминологию предметной области	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
З-2 задачи государства и Тюменской области по формированию социально-ориентированной рыночной экономики; ОК 01 – ОК 04	Демонстрирует способность: называть задачи по формированию социально-ориентированной рыночной экономики	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
З-3 особенности предпринимательской	Демонстрирует способность: перечислять особенности	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса,

деятельности в Тюменской области в условиях кризиса; ОК 01 – ОК 04	предпринимательской деятельности в Тюменской области в условиях кризиса	практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
З-4 порядок разработки и реализация предпринимательских идей; ОК 01 – ОК 04	Демонстрирует способность: применять порядок разработки и реализация предпринимательских идей	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
З-5 организационно-правовые формы юридического лица; ОК 01 – ОК 04	Демонстрирует способность: перечислять организационно-правовые формы юридического лица, знает их отличительные особенности	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
З-6 порядок лицензирования отдельных видов деятельности; ОК 01 – ОК 04	Демонстрирует способность: называть порядок лицензирования отдельных видов деятельности	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
З-7 юридическую ответственность предпринимателя; ОК 01 – ОК 04	Демонстрирует способность: перечислять юридическую ответственность предпринимателя	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
З-8 нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства; ОК 01 – ОК 04	Демонстрирует способность: перечислять нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
З-9 формы государственной поддержки малого бизнеса; ОК 01 – ОК 04	Демонстрирует способность: называть формы государственной поддержки малого бизнеса	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
З-10 методы анализа рыночных потребностей и спроса на новые	Демонстрирует способность: перечислять методы анализа рыночных потребностей и	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы,

товары и услуги; ОК 01 – ОК 04	спроса на новые товары и услуги	участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
З-11 ценовую политику в предпринимательстве; ОК 01 – ОК 04	Демонстрирует способность: называть факторы, влияющие на ценовую политику в предпринимательстве	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
З-12 способы продвижения на рынок товаров и услуг; ОК 01 – ОК 04	Демонстрирует способность: перечислять способы продвижения на рынок товаров и услуг	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта
З-13 сущность и назначение бизнес-плана ОК 01 – ОК 04	Демонстрирует способность: представлять сущность и назначение бизнес-плана	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, практической работы, участия в творческой работе. Промежуточный контроль в форме защиты бизнес-проекта

Приложение 3.11
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 ЦИФРОВАЯ ОБРАБОТКА ИЗОБРАЖЕНИЙ

2026

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 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.11 Цифровая обработка изображений

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.11 Цифровая обработка изображений является вариативной частью общепрофессионального учебного цикла дисциплин 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 02, ОК 04, ПК 2.3, ПК 3.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся практических навыков цифровой обработки изображений (фотографий готовых блюд, кондитерских изделий, технологических карт и меню) с использованием современных графических редакторов для повышения визуальной привлекательности продукции и её эффективной презентации в профессиональной деятельности.

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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и проблему в профессиональном контексте; анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; находить и использовать необходимую информацию; оценивать результат	структуру плана для решения задач; методы работы в профессиональной сфере; порядок оценки результатов решения задач	анализ и выбор оптимальных способов обработки изображений под конкретную задачу (меню, соцсети, сайт)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	определять задачи для поиска информации; планировать процесс поиска; выбирать источники информации; применять средства информационных технологий; использовать современное	номенклатуру информационных источников; приемы структурирования информации; современные средства информатизации и ПО	работа в графических редакторах (Adobe Photoshop, GIMP, Canva); подготовка изображений для печати и веб

профессиональной деятельности	программное обеспечение		
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; основы проектной деятельности	совместная разработка визуального контента для мероприятий (фотозоны, меню)
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	подбирать и оценивать качество продуктов; использовать региональные продукты; применять методы приготовления	правила выбора продуктов; критерии оценки качества; рецептуры и требования к качеству супов	фотофиксация готовых супов с последующей обработкой для презентации в меню
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	подбирать продукты; оценивать их качество; организовывать хранение; осуществлять взаимозаменяемость	правила выбора продуктов; критерии оценки; ассортимент и требования к качеству салатов	создание фотоколлажей салатов различной тематики для банкетного меню

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.11 Цифровая обработка изображений	Тема 1.1, 1.2; Тема 2.1, 2.2, 2.3; Тема 3.1	Знания: основные форматы изображений, цветовые модели, принципы композиции в фуд-фотографии, инструменты и фильтры графических редакторов. Умения: выполнять цветокоррекцию, ретушь, кадрирование, создавать коллажи и фотобоксы для меню и социальных сетей. Навыки: навык работы в Adobe Photoshop/GIMP; создание серии обработанных фотографий для портфолио	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 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 и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы цифровой обработки изображений		6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.3, ПК 3.3
Тема 1.1. Введение в цифровую обработку изображений	Содержание учебного материала	2/0	
	Понятие цифрового изображения. Растровая и векторная графика. Основные форматы (JPEG, PNG, TIFF, RAW). Цветовые модели (RGB, CMYK). Разрешение и размер. Применение в деятельности повара-кондитера.	2	
Тема 1.2. Инструменты для обработки изображений	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.3, ПК 3.3
	Обзор графических редакторов (Adobe Photoshop, GIMP, Canva, Lightroom). Интерфейс, панели инструментов, слои, история действий.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 1 Знакомство с интерфейсом Adobe Photoshop / GIMP. Создание и сохранение файлов в разных форматах.	1	
	Практическая работа № 2 Работа со слоями. Коррекция размера, разрешения и кадрирование. Подготовка изображения для размещения в меню.	1	
Раздел 2. Техники обработки изображений для фуд-фотографии			
Тема 2.1. Цветокоррекция и ретушь	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.3, ПК 3.3
	Гистограмма. Коррекция яркости, контраста, насыщенности. Баланс белого. Инструменты «Уровни», «Кривые». Ретушь.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 3 Автоматическая и ручная цветокоррекция фотографии супа или салата.	1	
	Практическая работа № 4 Ретушь фотографии кондитерского изделия (удаление пятен, бликов).	1	

Тема 2.2. Выделение объектов и работа с фоном	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.3, ПК 3.3
	Инструменты выделения (лассо, волшебная палочка, быстрая маска). Создание маски. Замена фона.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 5 Выделение блюда (хлебобулочное изделие) и замена фона.	2	
	Практическая работа № 6 Создание коллажа «Стопка блинов» или «Набор пирожных».	2	
Тема 2.3. Создание текстовых эффектов и оформление для меню	Содержание учебного материала	8/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.3, ПК 3.3
	Работа с текстом (шрифты, стили, деформация). Эффекты (тень, обводка, градиент). Дизайн простого меню.	2	
	В том числе практических работ	6/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 7 Добавление текста на фотографию блюда (название, цена).	2	
	Практическая работа № 8 Разработка макета листовки или цифрового меню (формат А4).	4	
Тема 2.4. Подготовка изображений для социальных сетей и сайта	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.3, ПК 3.3
	Особенности платформ (Instagram, VK). Форматы и размеры. Мобильные приложения для обработки.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 9 Серия постов для Instagram: 3 обработанных фотографии в едином стиле.	2	
	Практическая работа № 10 Создание баннера для сайта с изображением авторского блюда.	2	
Раздел 3. Итоговый проект			
Тема 3.1. Портфолио фуд-фотографий	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.3, ПК 3.3
	Этапы создания портфолио. Отбор кадров. Основы фуд-стилинга. Презентация работ.	2	

	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 11 Выполнение и презентация авторского проекта: серия из 5–7 фотографий блюд собственного приготовления с полной цифровой обработкой. Создание портфолио (PDF или презентация).	4	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	-
Всего:		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя,

рабочие места обучающихся,

плакаты по темам занятий;

техническими средствами обучения:

мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Тучкевич, Е. И. Adobe Photoshop CC 2023. Мастер-класс. — СПб.: БХВ-Петербург, 2024. — 480 с. — ISBN 978-5-9775-6789-1.

2. Молочков, В. П. Компьютерная графика: учебное пособие для СПО. — М.: КноРус, 2025. — 210 с. — ISBN 978-5-406-11345-5.

3. Киселев, С. В. Обработка изображений в Adobe Photoshop. Практикум : учебное пособие / С. В. Киселев. — Москва : КноРус, 2026. — 156 с. — ISBN 978-5-406-15123-5. — URL: https://book.ru/book/959300

3.2.2. Интернет-ресурсы:

1. Киселев, С. В. Обработка изображений в Adobe Photoshop. Практикум : учебное пособие / С. В. Киселев. — Москва : КноРус, 2026. — 156 с. — ISBN 978-5-406-15123-5. — URL: https://book.ru/book/959300

2. Фуд-фотография: от съёмки до поста в Instagram [Электронный ресурс] // Skillbox / — Режим доступа: https://skillbox.ru/ (по подписке).

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 компетенций	Методы оценки
Умеет:		
распознавать задачу и проблему в профессиональном контексте, связанную с визуализацией блюд; планировать процесс обработки изображения; применять средства информационных технологий (графические редакторы); использовать современное ПО; организовывать работу в команде при создании визуального контента; описывать значимость своей профессии через визуальные образы; подбирать, оценивать качество продуктов и оформлять их с помощью графических средств; выполнять цветокоррекцию, ретушь, замену фона, создавать текстовые эффекты	правильно выбирает инструменты для обработки под конкретную задачу; выполняет полный цикл обработки фотографии блюда (от открытия до экспорта); создаёт макеты меню и постов для соцсетей; демонстрирует навык работы со слоями и масками; взаимодействует в группе при подготовке проекта	решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание на практических занятиях. Оценка выполненных практических работ (№1–11).
Знает:		
структуру плана для решения задач (этапы обработки); методы работы в графических редакторах; номенклатуру информационных источников; - современные средства информатизации и ПО; основы проектной деятельности; значимость профессиональной деятельности повара-кондитера; правила выбора продуктов и их визуальной подачи; критерии оценки качества	перечисляет основные форматы и их назначение; называет виды цветокоррекции; описывает этапы ретуши; объясняет, для каких целей применяется тот или иной инструмент; знает размеры изображений для разных платформ	Тестирование. Устный опрос. Проверка конспектов. Терминологический диктант.

изображений; форматы файлов, цветовые модели		
Владеет:		
навыками анализа и выбора способов обработки изображений; работой в Adobe Photoshop/GIMP; подготовкой изображений для печати и веб; совместной разработкой визуального контента; созданием авторских фоторабот; фотофиксацией готовых блюд; созданием фотоколлажей; ретушью и цветокоррекцией; подготовкой серии обработанных фотографий для портфолио	самостоятельно создаёт законченный проект (портфолио из 5+ фотографий); демонстрирует владение инструментами выделения и маскирования; применяет ретушь без видимых артефактов; выдерживает единый стиль в серии изображений; представляет работы с комментариями о технологиях обработки	Защита итогового проекта (практическая работа №11). Оценка портфолио. Экспертное наблюдение в ходе выполнения комплексных заданий.

Приложение 3.12
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 ТЕХНОЛОГИИ ЦИФРОВОЙ КУЛЬТУРЫ И БЕЗОПАСНОСТИ

2026

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 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.11 Технологии цифровой культуры и безопасности

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.11 Технологии цифровой культуры и безопасности является вариативной частью общепрофессионального учебного цикла дисциплин 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 02, ОК 04, ОК 06

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся системы знаний, умений и навыков в области цифровой культуры и информационной безопасности, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, защиты персональных и профессиональных данных, а также ответственного поведения в цифровой среде.

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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и проблему в профессиональном контексте; анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; оценивать результат	структуру плана для решения задач; методы работы в профессиональной сфере; порядок оценки результатов решения задач; основные источники профессиональной информации в цифровой среде	анализ и выбор оптимальных способов защиты информации в зависимости от профессиональной ситуации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; планировать процесс поиска; выбирать источники информации; применять средства информационных технологий; использовать современное программное обеспечение; критически оценивать достоверность информации	номенклатуру информационных источников; приемы структурирования информации; современные средства информатизации и ПО; критерии оценки достоверности информации в цифровой среде	работа с поисковыми системами; проверка информации на достоверность; оценка качества цифровых источников

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности с использованием цифровых коммуникаций; соблюдать нормы цифрового этикета	психологические основы деятельности коллектива; основы проектной деятельности; правила цифрового этикета в профессиональной коммуникации	использование мессенджеров, электронной почты и других цифровых инструментов для профессионального взаимодействия с соблюдением этических норм
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей	описывать значимость своей профессии; соблюдать законодательство в сфере информационной безопасности; противостоять деструктивному контенту в сети	сущность гражданско-патриотической позиции; значимость профессиональной деятельности по профессии; основы законодательства в сфере информационной безопасности и защиты персональных данных	идентификация деструктивного контента; соблюдение правовых норм при работе с информацией

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.11 Технологии цифровой культуры и безопасности	Тема 1.1, 1.2; Тема 2.1, 2.2; Тема 3.1, 3.2	Знания: основы информационной безопасности, виды угроз в цифровой среде, правила цифрового этикета, законодательство о персональных данных, критерии достоверности информации, инструменты антивирусной защиты. Умения: защищать персональные данные, распознавать фишинговые и мошеннические схемы, использовать антивирусное ПО, соблюдать цифровой этикет в профессиональной коммуникации, критически оценивать информацию из сети. Навыки: работа в корпоративных мессенджерах и электронной почте, проверка информации на достоверность, создание безопасных паролей, идентификация деструктивного контента.	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 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 и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы цифровой культуры		6/2	
Тема 1.1. Цифровая культура и этика в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Понятие цифровой культуры. Диджитал-этикет. Правила профессиональной коммуникации в мессенджерах и электронной почте. Цифровой след и репутация. Тайм-менеджмент в цифровой среде.	2	
Тема 1.2. Профессиональная коммуникация в цифровой среде	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Электронная почта: структура письма, правила заполнения полей «Кому», «Копия», «Тема». Мессенджеры для бизнеса (MAX, VK). Этикет голосовых сообщений и видеозвонков.	2	
	В том числе практический занятий	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Практическая работа № 1 Составление делового письма поставщику продуктов с соблюдением правил цифрового этикета.	1	
	Практическая работа № 2. Моделирование ситуации: профессиональная переписка в мессенджере с коллегой и клиентом.	1	
Раздел 2. Информационная безопасность в профессиональной деятельности		16/10	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
Тема 2.1. Основы информационной безопасности	Содержание учебного материала	4/2	
	Понятие информационной безопасности. Основные угрозы: вредоносное ПО, фишинг, социальная инженерия, DDoS-атаки. Конфиденциальность, целостность, доступность информации.	2	
Тема 2.2. Защита персональных данных	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Понятие персональных данных (ПДн). Федеральный закон № 152-ФЗ «О персональных данных». Категории ПДн. Операторы ПДн в сфере общественного питания (CRM-системы, программы лояльности, доставка). Ответственность за утечку данных.	2	

	В том числе практический занятий	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Практическая работа № 3 Анализ политики конфиденциальности мобильного приложения доставки еды.	1	
	Практическая работа № 4 Разработка памятки для сотрудников кафе «Как защитить персональные данные клиентов».	1	
Тема 2.3. Безопасное использование интернета и устройств	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Антивирусное ПО: виды, принципы работы. Брандмауэры. Безопасные пароли: генерация и хранение (менеджеры паролей). Двухфакторная аутентификация. Защита Wi-Fi сетей. Безопасное использование общественных сетей (VPN).	2	
	В том числе практический занятий	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Практическая работа № 5 Создание и оценка надёжности паролей. Настройка двухфакторной аутентификации в учебных целях (имитация).	1	
	Практическая работа № 6 Установка и настройка антивирусного ПО (на примере бесплатной версии Kaspersky / Avast). Проверка системы.	1	
Тема 2.4. Критическое мышление и достоверность информации	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Фейки и дезинформация. Методы проверки фактов (фактчекинг). Поиск первоисточника. Работа с открытыми источниками. Признаки недостоверной информации в профессиональной сфере (рецепты, новости о продуктах)	2	
	В том числе практический занятий	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Практическая работа № 7. Проверка достоверности новости о запрете продуктов / пользе определённого ингредиента (кейс из социальных сетей).	1	
	Практическая работа № 8. Сравнение информации о пищевых добавках из 3 разных источников (википедия, государственный реестр, блогер). Вывод о качестве информации.	1	
Раздел 3. Цифровая безопасность на рабочем месте		12/4	
Тема 3.1. Безопасность корпоративных систем в ПОП	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	R-Keeper, iiko, «Учет»: угрозы безопасности учётных записей. Разграничение прав доступа. Журналирование действий. Резервное копирование (бэкап). Защита	2	

	кассовых терминалов.		
Тема 3.2. Противодействие мошенничеству и социальной инженерии	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Социальная инженерия: методы (претекстинг, фишинг, «подмена номера»). Звонки от «директора», «банка», «оператора сотовой связи». Признаки мошенничества в мессенджерах. Действия при подозрении на взлом.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Практическая работа № 9. Анализ 5 примеров фишинговых сообщений (скриншоты). Выявление признаков.	1	
	Практическая работа № 10. Ролевая игра: «Звонок от мошенника». Отработка алгоритма безопасного поведения.	1	
	Практическая работа № 11. Разработка чек-листа «Действия сотрудника общепита при подозрении на кибератаку».	1	
	Практическая работа № 12. Настройка приватности в социальных сетях для минимизации цифрового следа (на примере VK).	1	
Раздел 4. Итоговый проект		6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
Тема 4.1. Цифровая безопасность предприятия питания	Содержание учебного материала	2/0	
	Разработка проекта «Цифровая безопасность кафе/столовой/ресторана». Структура: угрозы, меры защиты, инструкции для персонала.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Практическая работа № 13. Выполнение и презентация авторского проекта: «Инструкция по цифровой безопасности для сотрудников предприятия питания» (буклет, памятка или презентация).	4	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	-
Всего:		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места обучающихся (по количеству студентов);

плакаты по темам занятий (цифровой этикет, виды киберугроз, структура электронного письма);

стенды «Безопасный интернет», «Защита персональных данных»;

технические средства обучения:

мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук);

доступ в сеть Интернет (Wi-Fi или проводной);

демонстрационные примеры фишинговых сайтов и писем (в учебных целях);

программное обеспечение:

антивирусное ПО (Kaspersky Free / Avast Free Antivirus);

менеджеры паролей (Bitwarden / KeePass);

текстовые редакторы (MS Word / LibreOffice);

средства для создания презентаций (MS PowerPoint / Google Презентации).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

Основные печатные издания

1. Галатенко, В. А. Основы информационной безопасности : учебник для СПО / В. А. Галатенко. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : КноРус, 2025. — 280 с. — ISBN 978-5-406-13567-9.

2. Панфилова, А. П. Цифровая культура и этика : учебное пособие для СПО / А. П. Панфилова. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 240 с. — ISBN 978-5-16-018942-6.

3. Лапина, М. А. Защита персональных данных: правовое регулирование и практика : учебное пособие / М. А. Лапина. — Москва : Юрайт, 2026. — 190 с. — ISBN 978-5-534-16894-1.

4. Цифровая гигиена: безопасность в интернете : практикум для профессиональных образовательных организаций / под ред. С. В. Рязанцева. — Москва : Академия, 2025. — 144 с. — ISBN 978-5-4468-5672-3.

3.2.2. Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор) : раздел «Защита персональных данных». — Режим доступа: https://rkn.gov.ru/personal-data/ (свободный).

2. Уроки цифровой грамотности и кибербезопасности для СПО // Урок Цифры / — Режим доступа: https://урокцифры.рф/ (свободный).

3. Кибербезопасность для бизнеса: рекомендации и чек-листы // Лаборатория Касперского. — Режим доступа: https://www.kaspersky.ru/small-to-medium-business (свободный).

5. Памятка по цифровой гигиене // Минцифры России. — Режим доступа: https://digital.gov.ru/ru/activity/pages/cygien/ (свободный).

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 компетенций	Методы оценки
Умеет:		
распознавать задачу и проблему в профессиональном контексте, связанную с информационной безопасностью; планировать процесс поиска информации и критически её оценивать; применять средства информационных технологий для защиты данных; организовывать работу в команде с использованием цифровых коммуникаций; соблюдать законодательство о персональных данных; противостоять мошенническим схемам в цифровой среде.	правильно определяет тип угрозы (фишинг, социальная инженерия, вирус) и выбирает адекватный способ защиты; находит первоисточник, отличает достоверную информацию от фейка, использует несколько источников для проверки; использует антивирус, генератор паролей, двухфакторную аутентификацию; соблюдает цифровой этикет в групповых чатах и электронной почте, грамотно составляет деловые письма; знает основные положения 152-ФЗ, понимает ответственность за утечку персональных данных; идентифицирует признаки фишинга и социальной инженерии, знает алгоритм действий при подозрении на атаку.	решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание на практических занятиях. Оценка выполненных практических работ (№ 1–12). Оценка ролевой игры (ПР № 10). Оценка итогового проекта (ПР № 13).
Знает:		
структуру плана для решения задач информационной безопасности; номенклатуру информационных источников и критерии достоверности; современные средства информатизации и ПО для защиты; основы законодательства в сфере персональных данных; правила цифрового этикета в профессиональной коммуникации; признаки деструктивного контента и фейков.	перечисляет этапы реагирования на инцидент; называет официальные источники (Роскомнадзор, Минцифры, государственные реестры); перечисляет антивирусы, менеджеры паролей, VPN-сервисы; называет категории персональных данных, права субъекта персональных данных; описывает структуру делового письма, нормы общения в мессенджерах; называет маркеры недостоверной информации.	Тестирование. Устный опрос. Проверка конспектов. Терминологический диктант.

Владеет:		
анализа и выбора оптимальных способов защиты информации; работы с поисковыми системами и проверкой достоверности информации; использования мессенджеров и электронной почты для профессионального взаимодействия; идентификации деструктивного контента; соблюдения правовых норм при работе с информацией; создания инструкций и памяток по цифровой безопасности.	самостоятельно подбирает инструменты для конкретной профессиональной ситуации; демонстрирует фактчекинг в учебных заданиях; составляет деловые письма и сообщения без ошибок этикета; распознаёт фейки и мошеннические схемы; демонстрирует понимание ответственности за разглашение персональных данных; разрабатывает готовый к использованию продукт (буклет, памятку, чек-лист, презентацию).	защита итогового проекта (практическая работа № 13). Оценка портфолио практических работ. Экспертное наблюдение в ходе выполнения комплексных заданий. Оценка разработанных памяток и чек-листов.

Приложение 3.13
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 СОЦИОКУЛЬТУРНОЕ ПРОСТРАНСТВО ИНТЕРНЕТ

2026

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 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.11 Социальное пространство интернет

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.11 Социальное пространство интернет является вариативной частью общепрофессионального учебного цикла дисциплин 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 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ПК 6.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся системы знаний, умений и навыков в области социокультурного пространства Интернета, необходимых для разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, а также для эффективной профессиональной коммуникации и информационной безопасности.

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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и проблему в профессиональном контексте; анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; оценивать результат; использовать интернет-ресурсы для поиска профессиональных решений	структуру плана для решения задач; методы работы в профессиональной сфере; порядок оценки результатов решения задач; возможности интернет-платформ для профессиональной деятельности	анализ и выбор оптимальных онлайн-инструментов для решения профессиональных задач (поиск рецептов, подбор ингредиентов, изучение трендов)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	определять задачи для поиска информации; планировать процесс поиска; выбирать источники информации; применять средства информационных технологий;	номенклатуру информационных источников; приемы структурирования информации; современные средства информатизации и ПО; критерии оценки достоверности интернет-	работа с поисковыми системами; проверка информации на достоверность; использование профессиональных

технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	использовать современное программное обеспечение; критически оценивать достоверность информации в интернете	информации	онлайн-сообществ и форумов
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности с использованием цифровых коммуникаций; соблюдать нормы цифрового этикета в социальных сетях и мессенджерах	психологические основы деятельности коллектива; основы проектной деятельности; правила цифрового этикета; нормы поведения в профессиональных онлайн-сообществах	использование социальных сетей и мессенджеров для профессионального взаимодействия; участие в профессиональных онлайн-мероприятиях (вебинары, конференции)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей	описывать значимость своей профессии; соблюдать законодательство в сфере информационной безопасности; противостоять деструктивному контенту в сети; продвигать традиционные ценности через интернет-коммуникацию	сущность гражданско-патриотической позиции; значимость профессиональной деятельности по профессии; основы законодательства о информации; традиционные российские ценности	идентификация деструктивного контента; создание позитивного профессионального контента; соблюдение правовых норм при работе в интернете
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	использовать профессиональную документацию на русском и иностранном языках; находить профессиональную информацию на зарубежных интернет-ресурсах; переводить и	структуру профессиональной документации; терминологию на государственном и иностранном языках; онлайн-средства перевода	работа с иностранными профессиональными сайтами и блогами; использование онлайн-переводчиков; адаптация

	адаптировать информацию с помощью онлайн-инструментов		зарубежных рецептур
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	использовать интернет-ресурсы для изучения потребностей различных категорий потребителей (веганы, безглютеновые, ЗОЖ, детское питание); анализировать тренды в сфере питания через социальные сети и профессиональные сообщества; разрабатывать концепцию меню с учетом региональных особенностей и авторских подходов на основе онлайн-исследований; создавать визуальную презентацию разработанного меню с использованием цифровых инструментов; адаптировать рецептуры под различные виды и формы обслуживания (доставка, банкет, фуд-корт) на основе интернет-анализа кейсов	структуру и виды меню (дневное, банкетное, сезонное, тематическое); критерии классификации потребителей в сфере общественного питания; основные тренды в области питания, отраженные в интернет-пространстве; профессиональные интернет-ресурсы для разработки ассортимента (Patee, Chef.ru, международные порталы); требования к визуальному оформлению меню в цифровой среде; региональные особенности кухни и их отражение в интернет-источниках	разработка ассортиментной матрицы на основе интернет-анализа потребительского спроса; создание макетов различных видов меню с использованием онлайн-инструментов (Canva, Adobe Express); презентация разработанного меню в формате цифрового портфолио; навык адаптации рецептур под потребности целевой аудитории на основе данных из интернета

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.11 Социокультурное пространство Интернет	Тема 1.1, 1.2; Тема 2.1, 2.2, 2.3; Тема 3.1, 3.2, 3.3; Тема 4.1	Знания: структура и особенности социокультурного пространства интернета; виды цифровых коммуникаций; правила цифрового этикета; основы информационной безопасности; профессиональные онлайн-ресурсы для разработки ассортимента и меню; тренды питания в интернет-пространстве; критерии достоверности информации. Умения: использовать интернет-ресурсы для изучения потребностей потребителей; разрабатывать концепцию меню на основе онлайн-исследований; создавать визуальную презентацию меню; адаптировать рецептуры под формы обслуживания на основе интернет-анализа. Навыки: разработка ассортиментной матрицы; создание макетов меню в онлайн-инструментах;	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов. Формирование навыков разработки ассортимента и меню с использованием интернет-ресурсов в соответствии с требованиями современного рынка труда. Развитие ПК 6.1 через цифровые инструменты.

			презентация меню в цифровом формате; адаптация рецептур под потребности целевой аудитории.		

2. Структура и содержание 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 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. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Введение в социокультурное пространство Интернета		6/2	
Тема 1.1. Интернет как социокультурная среда	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ПК 6.1
	Понятие социокультурного пространства. История развития интернета. Веб 1.0, Веб 2.0, Веб 3.0. Особенности интернета как коммуникационной среды. Цифровая культура и цифровое общество. Влияние интернета на профессиональную сферу.	2	
Тема 1.2. Цифровая идентичность и репутация профессионала	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ПК 6.1
	Понятие цифровой идентичности. Персональный бренд повара-кондитера. Цифровой след и его последствия. Управление репутацией в интернете. Профессиональный аккаунт в социальных сетях как инструмент продвижения ассортимента и меню.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ПК 6.1
	Практическая работа № 1. Анализ профессиональных аккаунтов поваров и кондитеров в социальных сетях. Выявление успешных стратегий презентации ассортимента и меню.	1	
	Практическая работа № 2. Создание концепции профессионального аккаунта повара-кондитера (целевая аудитория, визуальный стиль, рубрики, типы постов)	1	
Раздел 2. Цифровые коммуникации и профессиональные сообщества		10/6	
Тема 2.1. Цифровой этикет и нормы коммуникации	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ПК 6.1
	Правила цифрового этикета в профессиональной среде. Этикет электронной почты, мессенджеров, социальных сетей. Троллинг, хейтинг, кибербуллинг: распознавание и противодействие. Конструктивная критика и обратная связь в интернете.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09,
	Практическая работа № 3. Анализ и исправление ошибок цифрового этикета в	1	

	предложенных примерах профессиональной переписки с поставщиками		ПК 6.1
	Практическая работа № 4. Разработка чек-листа «Правила цифрового этикета для сотрудника предприятия питания».	1	
Тема 2.2. Профессиональные онлайн-сообщества	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ПК 6.1
	Обзор профессиональных сообществ: Patee, Chef.ru, Кулинарный клуб, международные форумы (ChefTalk, Pastry & Baking). Группы в социальных сетях (VK, MAX). Каналы YouTube и блоги. Возможности для обучения: вебинары, онлайн-курсы, мастер-классы. Использование сообществ для разработки ассортимента и меню.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ПК 6.1
	Практическая работа № 5. Регистрация и анализ структуры профессионального сообщества (на выбор). Изучение правил и форматов взаимодействия. Поиск информации о трендах в ассортименте.	1	
	Практическая работа № 6. Поиск и анализ 5 профессиональных вебинаров / мастер-классов по разработке меню и ассортимента. Составление аннотации к одному из них.	1	
Тема 2.3. Информационная безопасность в цифровом пространстве	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ПК 6.1
	Основы информационной безопасности для пользователя. Безопасные пароли и двухфакторная аутентификация. Защита персональных данных. Фишинг и мошенничество в социальных сетях и мессенджерах. Приватность и настройки конфиденциальности.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ПК 6.1
	Практическая работа № 7. Настройка приватности в социальных сетях (VK, MAX). Анализ рисков открытого профиля для профессиональной деятельности	0,5	
	Практическая работа № 8. Распознавание фишинговых и мошеннических сообщений (анализ 5 примеров).	0,5	
	Практическая работа № 9. Разработка памятки «10 правил безопасности в интернете для профессионала».	1	

Раздел 3. Интернет в профессиональной деятельности специалиста по разработке ассортимента и меню		12/8	
Тема 3.1. Поиск и проверка профессиональной информации для разработки ассортимента	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ПК 6.1
	Инструменты поиска информации. Поисковые системы и их возможности. Поиск рецептур, технологических карт, информации об ингредиентах. Критерии достоверности информации. Фейки и мифы о питании. Профессиональные базы данных и электронные библиотеки. Изучение потребностей разных категорий потребителей через интернет.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ПК 6.1
	Практическая работа № 10. Поиск рецептуры блюда для заданной категории потребителей (веганы, безглютеновые, детское питание).	1	
	Практическая работа № 11. Проверка достоверности информации о пищевых добавках, пользе/вреде продуктов	1	
Тема 3.2. Профессиональное развитие через интернет	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ПК 6.1
	Онлайн-образование: курсы, вебинары, интенсивы. Сертификация. Участие в онлайн-конкурсах и чемпионатах. Профессиональные блоги и подкасты. Зарубежные ресурсы для повышения квалификации. Изучение региональных и авторских подходов к меню.	2	
Тема 3.3. Продвижение профессиональной деятельности и презентация меню в интернете	Содержание учебного материала	8/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ПК 6.1
	Визуальный контент в профессиональной среде. Основы фуд-фотографии для социальных сетей. Сторителлинг в профессиональных аккаунтах. Копирайтинг для постов. Презентация разработанного ассортимента и меню в цифровом формате. Онлайн-инструменты для создания меню (Canva, Adobe Express)	2	
	В том числе практических работ	6/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ПК 6.1
	Практическая работа № 12. Создание макета поста для профессионального аккаунта с презентацией разработанного блюда (фотография + текст + хештеги).	2	
	Практическая работа № 13. Разработка контент-плана на неделю для профессионального аккаунта с акцентом на ассортимент и меню (5 постов, темы, форматы).	2	

	Практическая работа № 14. Создание макета цифрового меню для разных категорий потребителей с использованием онлайн-инструментов (Canva/Adobe)	2	
Раздел 4. Итоговый проект и промежуточная аттестация		10/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ПК 6.1
Тема 4.1. Разработка авторского проекта по созданию ассортимента и меню	Содержание учебного материала	10/4	
	Структура и содержание итогового проекта. Разработка ассортиментной матрицы. Создание различных видов меню (дневное, банкетное, сезонное, тематическое). Критерии оценки и требования к защите. Методика подготовки презентации	2	
	Консультации по выполнению проекта. Разбор типичных ошибок. Ответы на вопросы.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ПК 6.1
	Практическая работа № 15. Выполнение авторского проекта: «Разработка ассортимента и меню предприятия общественного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей». Проект включает: анализ целевой аудитории на основе интернет-исследований, ассортиментную матрицу, макеты 3-4 видов меню (бумажное/цифровое), визуальную презентацию в формате PDF/Canva, обоснование учета видов и форм обслуживания.	4	
Промежуточная аттестация в форме защиты проекта		2	-
Всего:		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места обучающихся (по количеству студентов);

плакаты по темам занятий (цифровой этикет, виды киберугроз, структура электронного письма);

стенды «Безопасный интернет», «Защита персональных данных»;

технические средства обучения:

мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук);

доступ в сеть Интернет (Wi-Fi или проводной);

демонстрационные примеры фишинговых сайтов и писем (в учебных целях);

программное обеспечение:

антивирусное ПО (Kaspersky Free / Avast Free Antivirus);

менеджеры паролей (Bitwarden / KeePass);

текстовые редакторы (MS Word / LibreOffice);

средства для создания презентаций (MS PowerPoint / Google Презентации).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

Основные печатные издания

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1.Кастельс, М. Информационная эпоха: экономика, общество и культура / М. Кастельс ; пер. с англ. — Москва : ВШЭ, 2020. — 608 с. — ISBN 978-5-7598-1625-6.

2.Солдатова, Г. У. Цифровая компетентность подростков и родителей: результаты всероссийского исследования / Г. У. Солдатова, Т. А. Нестик, Е. И. Рассказова. — Москва : Фонд развития Интернет, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-9909873-5-1.

3.Плешаков, В. А. Киберсоциализация и цифровая культура: учебное пособие для СПО / В. А. Плешаков. — Москва : КноРус, 2025. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12834-3.

4.Шапиро, И. М. Общение в интернете: этика, психология, безопасность : практикум / И. М. Шапиро. — Москва : Академия, 2026. — 160 с. — ISBN 978-5-4468-5812-3.

5.Лукьянова, А. В. Социальные сети для профессионала: от аккаунта до бренда / А. В. Лукьянова. — Санкт-Петербург : Питер, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-4461-2689-3.

6.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 320 с. — ISBN 978-5-406-12834-3.

3.2.2. Интернет-ресурсы

1.Профессиональное сообщество поваров и кондитеров Patee. — Режим доступа: https://patee.ru/

2.Кулинарный портал Chef.ru: рецепты, статьи, общение. — Режим доступа: https://chef.ru/

3.Профильное обучение и курсы для поваров и кондитеров // Ассоциация кулинаров России. — Режим доступа: https://www.kulinar.ru/

4.Цифровая грамотность: онлайн-курс для СПО // Урок Цифры. — Режим доступа: https://урокцифры.рф/

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 компетенций	Методы оценки
Умеет:		
распознавать задачу и проблему в профессиональном контексте, связанную с разработкой меню и ассортимента; определять задачи для поиска информации о потребительских предпочтениях и трендах; анализировать и интерпретировать информацию о региональных и авторских блюдах из профессиональных сообществ; критически оценивать достоверность информации о рецептурах из интернета; соблюдать нормы цифрового этикета; создавать визуальный контент для презентации разработанного ассортимента и меню; использовать интернет-ресурсы для изучения потребностей различных категорий потребителей; разрабатывать концепцию меню на основе онлайн-исследований; адаптировать рецептуры под различные виды и формы обслуживания	правильно выбирает онлайн-инструменты для решения профессиональной задачи; находит достоверную информацию, отличает фейки от фактов; грамотно составляет профессиональные сообщения и посты; создаёт макеты меню и постов для социальных сетей; демонстрирует понимание роли интернета в профессиональном развитии; использует интернет-ресурсы для анализа целевой аудитории; разрабатывает ассортиментную матрицу с учётом трендов; адаптирует рецептуры под различные формы обслуживания на основе анализа интернет-кейсов	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание на практических занятиях. Оценка выполненных практических работ (№ 1–14). Оценка групповой работы. Защита итогового проекта (ПР № 15 + промежуточная аттестация)
Знает:		
структуру плана для решения задач по разработке ассортимента и меню; номенклатуру информационных источников для изучения потребительских трендов; методы работы в профессиональной сфере с использованием интернет-ресурсов; критерии оценки достоверности информации; правила цифрового этикета; основы информационной безопасности; структуру и виды меню; критерии классификации	перечисляет этапы поиска информации; называет профессиональные сообщества и интернет-ресурсы для поваров и кондитеров; описывает правила цифрового этикета; перечисляет основные угрозы в интернете; называет виды меню и категории потребителей; описывает основные тренды в питании; перечисляет профессиональные ресурсы для разработки	Тестирование. Устный опрос. Проверка конспектов. Терминологический диктант

потребителей в сфере общественного питания; основные тренды в области питания, отраженные в интернет-пространстве; профессиональные интернет-ресурсы для разработки ассортимента; требования к визуальному оформлению меню в цифровой среде; региональные особенности кухни	ассортимента; называет требования к визуальному оформлению меню; описывает региональные особенности кухни на основе интернет-источников	
Владеет:		
анализа и выбора оптимальных онлайн-инструментов для разработки ассортимента; работы с поисковыми системами и проверки достоверности информации; использования мессенджеров и социальных сетей для профессионального взаимодействия; идентификации деструктивного контента; создания позитивного профессионального контента; работы с иностранными ресурсами; разработки ассортиментной матрицы на основе интернет-анализа потребительского спроса; создания макетов различных видов меню с использованием онлайн-инструментов; презентации разработанного меню в формате цифрового портфолио; адаптации рецептур под потребности целевой аудитории на основе данных из интернета	самостоятельно подбирает инструменты для конкретной профессиональной ситуации; демонстрирует фактчекинг; составляет деловые письма и сообщения без ошибок этикета; распознаёт фейки и мошеннические схемы; создаёт посты и публикации о профессиональной деятельности; находит и адаптирует информацию с зарубежных сайтов; разрабатывает ассортиментную матрицу; создаёт макеты меню в Canva/Adobe Express; презентует разработанное меню в цифровом формате; адаптирует рецептуры под различные категории потребителей	Защита итогового проекта (практическая работа № 15 + промежуточная аттестация). Оценка портфолио практических работ. Экспертное наблюдение в ходе выполнения комплексных заданий. Оценка созданных постов и макетов меню

Приложение 3.14
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 СЕТЕВАЯ СОЦИАЛИЗАЦИЯ

2026

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 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.11 Сетевая социализация

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.11 Сетевая социализация является вариативной частью общепрофессионального учебного цикла дисциплин 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 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся системы знаний, умений и навыков эффективной и безопасной социализации в цифровой среде, включая создание профессионального имиджа, ведение профессиональных сообществ, сетевой этикет и использование социальных сетей для целей трудоустройства и продвижения кулинарной 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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и проблему в профессиональном контексте; анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; оценивать результат; использовать интернет-ресурсы для поиска профессиональных решений	структуру плана для решения задач; методы работы в профессиональной сфере; порядок оценки результатов решения задач; возможности интернет-платформ для профессиональной деятельности	анализ и выбор оптимальных онлайн-инструментов для решения профессиональных задач (поиск рецептов, подбор ингредиентов, изучение трендов)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	определять задачи для поиска информации; планировать процесс поиска; выбирать источники информации; применять средства информационных технологий; использовать современное	номенклатуру информационных источников; приемы структурирования информации; современные средства информатизации и ПО; критерии оценки достоверности интернет-информации	работа с поисковыми системами; проверка информации на достоверность; использование профессиональных онлайн-сообществ и форумов

профессиональной деятельности	программное обеспечение; критически оценивать достоверность информации в интернете		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности с использованием цифровых коммуникаций; соблюдать нормы цифрового этикета в социальных сетях и мессенджерах	психологические основы деятельности коллектива; основы проектной деятельности; правила цифрового этикета; нормы поведения в профессиональных онлайн-сообществах	использование социальных сетей и мессенджеров для профессионального взаимодействия; участие в профессиональных онлайн-мероприятиях (вебинары, конференции)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей	описывать значимость своей профессии; соблюдать законодательство в сфере информационной безопасности; противостоять деструктивному контенту в сети; продвигать традиционные ценности через интернет-коммуникацию	сущность гражданско-патриотической позиции; значимость профессиональной деятельности по профессии; основы законодательства о информации; традиционные российские ценности	идентификация деструктивного контента; создание позитивного профессионального контента; соблюдение правовых норм при работе в интернете
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление,	использовать социальные сети для презентации и продвижения приготовленных блюд, супов, салатов, хлебобулочных и кондитерских изделий; создавать визуальный контент для публикаций; взаимодействовать с	правила выбора продуктов и их визуальной подачи для фото/видео; требования к качеству изображений для социальных сетей; форматы публикаций для разных платформ	создание публикаций о готовых блюдах в социальных сетях; фотофиксация и обработка изображений для соцсетей; ведение профессионального аккаунта

творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подписчиками		

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.12 Сетевая социализация	Темы 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3	Знания: принципы работы социальных сетей (VK, MAX); правила сетевого этикета; методы продвижения профессионального контента; основы информационной безопасности в соцсетях; особенности позиционирования кулинарной продукции. Умения: создавать и оформлять профессиональный аккаунт; писать посты, делать фото и видео блюд; взаимодействовать с подписчиками; анализировать эффективность публикаций; безопасно общаться в сети. Навыки: ведение профессиональной страницы/канала; создание контент-плана; навык фотосъёмки блюд для соцсетей; навык работы с программами-планировщиками публикаций; навык безопасного поведения в сети	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов. Формирование навыков разработки ассортимента и меню с использованием интернет-ресурсов в соответствии с требованиями современного рынка труда. Развитие ПК 6.1 через цифровые инструменты.

2. Структура и содержание 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 и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы сетевой социализации		12/8	
Тема 1.1. Понятие и основные принципы сетевой социализации	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Понятие сетевой социализации. Цифровая идентичность и цифровой след. Профессиональная социализация в сети. Роль социальных сетей в современном обществе. Основные платформы для профессиональной коммуникации (VK, Max, Дзен, RUTUBE). Правила регистрации, настройки профиля.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 1 – Создание и настройка профессионального аккаунта (на выбор: VK, Max). Заполнение профиля: аватар, описание, контакты.	2	
Тема 1.2. Сетевой этикет и культура общения	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Правила сетевого этикета (нетикет). Особенности общения в комментариях, личных сообщениях, чатах. Троллинг, хейтинг, флейм: как реагировать и предотвращать. Конструктивная критика. Культура цифрового общения с клиентами и заказчиками.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 2 – Анализ реальных диалогов из профессиональных сообществ. Оценка корректности/некорректности реплик. Составление шаблонов ответов на типичные вопросы клиентов.	2	
Тема 1.3. Профессиональные сообщества в сети	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Профессиональные группы и паблики для поваров, кондитеров, рестораторов. Поиск и вступление в сообщества. Участие в обсуждениях, обмен опытом. Использование профессиональных форумов, RUTUBE-каналов, MAX-каналов для повышения квалификации.	2	

	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 3 – Поиск и анализ 5 профессиональных сообществ пищевой отрасли. Оценка активности, полезности контента.	2	
Раздел 2. Профессиональное позиционирование в социальных сетях			
Тема 2.1. Создание визуального контента для профессионального аккаунта	Содержание учебного материала	8/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Особенности фото- и видеосъёмки готовых блюд и кондитерских изделий для социальных сетей. Освещение, ракурсы, фон. Базовые правила фуд-фотографии. Обработка изображений для публикации. Создание коротких видео-рецептов (Reels, клипы).	2	
	В том числе практических работ	6/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 4 – Фотосъёмка блюда (из учебной кухни) с использованием смартфона. Выбор ракурса, освещения.	2	
	Практическая работа № 5 – Обработка фотографий в мобильных приложениях (Lightroom, Snapseed, VSCO). Подготовка к публикации.	2	
	Практическая работа № 6 – Создание короткого видео-рецепта (до 30 секунд) с объяснением этапов приготовления. Монтаж в приложении CapCut или VK Clips.	2	
Тема 2.2. Контент-план и продвижение	Содержание учебного материала	8/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Типы постов: текстовые, фото, видео, опросы, сторис. Контент-план: структура, рубрики, периодичность публикаций. Использование хештегов. Анализ вовлечённости (лайки, комментарии, репосты). Планировщики публикаций. Основы продвижения профессионального аккаунта.	2	
	В том числе практических работ	6/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 7 – Разработка контент-плана на неделю для профессионального аккаунта (не менее 5 постов).	2	
	Практическая работа № 8 – Написание и публикация поста (с фото) с описанием приготовленного блюда. Использование хештегов.	2	
	Практическая работа № 9 – Создание опроса или викторины в сторис (например,	2	

	«Какой соус выбрать?»). Анализ реакции подписчиков.		
Тема 2.3. Безопасность и правовые аспекты в сети	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Защита личных данных в социальных сетях. Правила публикации чужого контента (авторское право). Отзывы клиентов: как реагировать на негатив. Запрещённая информация. Персональные данные третьих лиц. Ответственность за публикации.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 10 – Анализ случая утечки данных или конфликта с клиентом в сети. Разработка правил безопасного поведения для повара-кондитера в соцсетях.	2	
Раздел 3. Итоговое занятие			
Тема 3.1. Защита портфолио сетевой активности	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Обобщение и систематизация знаний. Критерии эффективного профессионального аккаунта.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 11 – Презентация созданного профессионального аккаунта (или макета) с демонстрацией контент-плана и 2-3 опубликованных постов (реальных или учебных).	2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	-
Всего:		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места обучающихся (по количеству студентов);

плакаты по темам занятий (цифровой этикет, виды киберугроз, структура электронного письма);

стенды «Безопасный интернет», «Защита персональных данных»;

технические средства обучения:

мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук);

доступ в сеть Интернет (Wi-Fi или проводной);

демонстрационные примеры фишинговых сайтов и писем (в учебных целях);

программное обеспечение:

антивирусное ПО (Kaspersky Free / Avast Free Antivirus);

менеджеры паролей (Bitwarden / KeePass);

текстовые редакторы (MS Word / LibreOffice);

средства для создания презентаций (MS PowerPoint / Google Презентации).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Чумиков, А. Н. Связи с общественностью в интернете: социальные сети, мессенджеры, блоги : учебное пособие / А. Н. Чумиков. — М. : КноРус, 2026. — Режим доступа: https://book.ru/book/959145

2. Лукина, М. М. Социальные сети: от регистрации до монетизации / М. М. Лукина. — М. : ИНФРА-М, 2025. — 180 с.

3.2.2. Интернет-ресурсы

VK Образование – https://vk.com/education

База знаний VK для авторов – https://vk.com/forauthors

Центр цифровой грамотности – https://цифроваяграмотность.рф

Правила сетевого этикета (статья на сайте Роскомнадзора)

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 компетенций	Методы оценки
Умеет:		
создавать профессиональный аккаунт, писать посты, делать фото и видео блюд, взаимодействовать с подписчиками, анализировать эффективность	заполняет профиль; публикует пост с фото; создаёт короткое видео; отвечает на комментарии; разрабатывает контент-план	практические работы №1–10; кейс-метод; экспертный анализ публикаций
Знает:		
принципы работы социальных сетей, правила сетевого этикета, методы продвижения контента, основы информационной безопасности, особенности визуальной подачи блюд	правильно называет основные платформы; воспроизводит правила этикета; перечисляет типы постов; знает алгоритмы безопасного поведения	устный опрос; тестирование; решение ситуационных задач
Владеет:		
навыками ведения профессионального аккаунта, создания контент-плана, фуд-фотографии, безопасной коммуникации	самостоятельно ведёт учебный аккаунт; демонстрирует системную публикацию; создаёт визуальный контент; соблюдает правила безопасности	наблюдение; защита портфолио (практическая работа №11); оценка серии публикаций

Приложение 3.15
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 ЦИФРОВАЯ ОБРАБОТКА ИЗОБРАЖЕНИЙ В РЕДАКТОРЕ PHOTOSHOP

2026

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 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.11 Цифровая обработка изображений в редакторе Photoshop

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.11 Цифровая обработка изображений в редакторе Photoshop является вариативной частью общепрофессионального учебного цикла дисциплин 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 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся системы знаний, умений и навыков эффективной и безопасной социализации в цифровой среде, включая создание профессионального имиджа, ведение профессиональных сообществ, сетевой этикет и использование социальных сетей для целей трудоустройства и продвижения кулинарной 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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и проблему в профессиональном контексте; анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; оценивать результат; использовать интернет-ресурсы для поиска профессиональных решений	структуру плана для решения задач; методы работы в профессиональной сфере; порядок оценки результатов решения задач; возможности интернет-платформ для профессиональной деятельности	анализ и выбор оптимальных онлайн-инструментов для решения профессиональных задач (поиск рецептов, подбор ингредиентов, изучение трендов)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	определять задачи для поиска информации; планировать процесс поиска; выбирать источники информации; применять средства информационных технологий; использовать	номенклатуру информационных источников; приемы структурирования информации; современные средства информатизации и ПО; критерии оценки достоверности интернет-информации	работа с поисковыми системами; проверка информации на достоверность; использование профессиональных онлайн-сообществ

выполнения задач профессиональной деятельности	современное программное обеспечение; критически оценивать достоверность информации в интернете		и форумов
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности с использованием цифровых коммуникаций; соблюдать нормы цифрового этикета в социальных сетях и мессенджерах	психологические основы деятельности коллектива; основы проектной деятельности; правила цифрового этикета; нормы поведения в профессиональных онлайн-сообществах	использование социальных сетей и мессенджеров для профессионального взаимодействия; участие в профессиональных онлайн-мероприятиях (вебинары, конференции)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей	описывать значимость своей профессии; соблюдать законодательство в сфере информационной безопасности; противостоять деструктивному контенту в сети; продвигать традиционные ценности через интернет-коммуникацию	сущность гражданско-патриотической позиции; значимость профессиональной деятельности по профессии; основы законодательства о информации; традиционные российские ценности	идентификация деструктивного контента; создание позитивного профессионального контента; соблюдение правовых норм при работе в интернете
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять	использовать социальные сети для презентации и продвижения супов, салатов, хлебобулочных и кондитерских изделий; создавать визуальный контент (фотоколлажи, баннеры) в Adobe Photoshop;	правила выбора продуктов и их визуальной подачи для фото; требования к качеству изображений для социальных сетей; форматы публикаций; инструменты Photoshop для обработки	создание публикаций с обработанными фотографиями блюд; ведение профессионального аккаунта; разработка визуального оформления постов

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	взаимодействовать с подписчиками		в Photoshop

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.12 Сетевая социализация	Темы 1.1, 1.2, 1.3; 2.1, 2.2, 2.3	Знания: принципы работы социальных сетей (VK, MAX); правила сетевого этикета; методы продвижения профессионального контента; основы информационной безопасности; инструменты Adobe Photoshop для обработки изображений (слои, маски, цветокоррекция, текст, эффекты); особенности визуального оформления постов. Умения: создавать и оформлять профессиональный аккаунт; обрабатывать фотографии блюд в Photoshop (кадрирование, цветокоррекция, ретушь, замена фона, добавление текста и логотипа); создавать коллажи и баннеры; писать посты и взаимодействовать с подписчиками; анализировать эффективность публикаций. Навыки: ведение профессиональной страницы/канала; создание контент-	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов. Формирование навыков разработки ассортимента и меню с использованием интернет-ресурсов в соответствии с требованиями современного рынка труда.

			плана; навык фуд-фотографии; навык обработки изображений в Adobe Photoshop для соцсетей; навык безопасности		

2. Структура и содержание 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

2.3 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы сетевой социализации		12/8	
Тема 1.1. Понятие и принципы сетевой социализации	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Понятие сетевой социализации. Цифровая идентичность и цифровой след. Профессиональная социализация в сети. Основные платформы (VK, Max, RUTUBE).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 1 – Создание и настройка профессионального аккаунта в VK или Max: аватар, описание, контакты, обложка (создание обложки в Photoshop).	2	
Тема 1.2. Сетевой этикет и культура общения	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Правила сетевого этикета (нетикет). Общение в комментариях, личных сообщениях, чатах. Троллинг, хейтинг, флейм. Конструктивная критика.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 2 – Анализ диалогов из профессиональных сообществ. Составление шаблонов ответов на типичные вопросы клиентов (в том числе оформление ответов в виде графических карточек в Photoshop).	2	
Тема 1.3. Профессиональные сообщества в сети	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Профессиональные группы и паблики для поваров, кондитеров, рестораторов. Поиск и вступление в сообщества. Участие в обсуждениях, обмен опытом.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 3 – Поиск и анализ 5 профессиональных сообществ. Создание в Photoshop анонса-поста о интересном рецепте или статье из найденного сообщества (с указанием источника).	2	

Раздел 2. Профессиональное позиционирование в социальных сетях (с использованием Photoshop)			
Тема 2.1. Создание визуального контента блюд в Photoshop	Содержание учебного материала	8/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Основы фуд-фотографии (свет, ракурс, фон). Знакомство с интерфейсом Adobe Photoshop. Цветокоррекция, кадрирование, работа со слоями. Ретушь и устранение дефектов. Замена фона, создание прозрачного фона для продукта. Добавление текста и эффектов.	2	
	В том числе практических работ	6/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 4 – Фотосъёмка блюда (из учебной кухни). Первичная обработка в Photoshop: кадрирование, цветокоррекция (уровни, кривые), баланс белого.	2	
	Практическая работа № 5 – Ретушь фотографии кондитерского изделия: удаление пятен, бликов, царапин (штамп, восстанавливающая кисть).	2	
	Практическая работа № 6 – Замена фона блюда: выделение (лассо, волшебная палочка, быстрая маска), создание маски, размещение на тематическом фоне (деревянная доска, скатерть).	2	
Тема 2.2. Оформление публикаций и контент-план	Содержание учебного материала	8/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Типы постов: текстовые, фото, видео, опросы, сторис. Контент-план: структура, рубрики, периодичность. Использование хештегов. Планировщики публикаций. Создание единого визуального стиля.	2	
	В том числе практических работ	6/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 7 – Разработка контент-плана на неделю (5 постов) для профессионального аккаунта. Создание в Photoshop шаблона единого визуального оформления (цветовая гамма, шрифты, рамка).	2	
	Практическая работа № 8 – Написание и публикация поста с обработанной фотографией блюда, добавление текстовой информации (название, ингредиенты, цена) в Photoshop.	2	
	Практическая работа № 9 – Создание коллажа «Ассортимент блюд» в Photoshop (несколько фотографий, объединённых в композицию) и публикация в сторис или	2	

	посте.		
Тема 2.3. Безопасность и правовые аспекты в сети	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Защита личных данных. Авторское право на изображения и рецепты. Реагирование на негативные отзывы. Запрещённая информация.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 10 – Анализ реальных конфликтных ситуаций. Создание в Photoshop памятки «Правила безопасного поведения в соцсетях» (инфографика).	2	
Раздел 3. Итоговый проект			
Тема 3.1. Защита портфолио сетевой активности	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Критерии эффективного профессионального аккаунта. Оформление портфолио. Подготовка презентации.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 11 – Выполнение и презентация авторского проекта: профессиональный аккаунт (или его макет) с 3-5 публикациями, созданными в Photoshop (обработанные фото блюд, коллажи, баннеры). Защита портфолио.	2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	-
Всего:		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места обучающихся (по количеству студентов);

плакаты по темам занятий (цифровой этикет, виды киберугроз, структура электронного письма);

стенды «Безопасный интернет», «Защита персональных данных»;

технические средства обучения:

мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук);

доступ в сеть Интернет (Wi-Fi или проводной);

демонстрационные примеры фишинговых сайтов и писем (в учебных целях);

программное обеспечение:

антивирусное ПО (Kaspersky Free / Avast Free Antivirus);

менеджеры паролей (Bitwarden / KeePass);

текстовые редакторы (MS Word / LibreOffice);

средства для создания презентаций (MS PowerPoint / Google Презентации).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

2. Чумиков, А. Н. Связи с общественностью в интернете: социальные сети, мессенджеры, блоги : учебное пособие / А. Н. Чумиков. — М. : КноРус, 2026. — Режим доступа: https://book.ru/book/959145

2. Лукина, М. М. Социальные сети: от регистрации до монетизации / М. М. Лукина. — М. : ИНФРА-М, 2025. — 180 с.

3.2.2. Интернет-ресурсы

VK Образование – https://vk.com/education

База знаний VK для авторов – https://vk.com/forauthors

Центр цифровой грамотности – https://цифроваяграмотность.рф

Правила сетевого этикета (статья на сайте Роскомнадзора)

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 компетенций	Методы оценки
Умеет:		
принципы работы социальных сетей; правила сетевого этикета; методы продвижения контента; основы информационной безопасности; инструменты Photoshop для обработки изображений; особенности визуальной подачи блюд	правильно называет основные платформы; воспроизводит правила этикета; перечисляет типы постов; описывает инструменты Photoshop (слои, маски, цветокоррекция); знает форматы изображений для соцсетей	устный опрос; тестирование; решение ситуационных задач; терминологический диктант
Знает:		
создавать профессиональный аккаунт; обрабатывать фотографии блюд в Photoshop (кадрирование, цветокоррекция, ретушь, замена фона, добавление текста); создавать коллажи и баннеры; писать посты; разрабатывать контент-план	настраивает профиль; выполняет полный цикл обработки фотографии блюда в Photoshop; создаёт коллаж; публикует пост с обработанным изображением; разрабатывает контент-план	практические работы №1–10; экспертное наблюдение; оценка выполненных заданий в Photoshop; анализ публикаций
Владеет:		
навыками ведения профессионального аккаунта; создания контент-плана; фуд-фотографии; обработки изображений в Adobe Photoshop для соцсетей; безопасной коммуникации	самостоятельно ведёт учебный аккаунт; демонстрирует системную публикацию; создаёт серию обработанных фотографий блюд в едином стиле; соблюдает правила сетевого этикета и безопасности	защита итогового проекта (практическая работа №11); оценка портфолио; наблюдение в ходе выполнения комплексных заданий

Приложение 3.16
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 ПРОГРАММИРОВАНИЕ WEB-РЕСУРСОВ

2026

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 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.11 Программирование Web-ресурсов

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.11 Программирование Web-ресурсов является вариативной частью общепрофессионального учебного цикла дисциплин 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 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся практических навыков сетевой социализации, включая создание простого web-сайта (портфолио повара-кондитера) с использованием HTML и CSS, ведение профессиональных аккаунтов в социальных сетях, разработку контент-плана, безопасное поведение в сети.

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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и проблему в профессиональном контексте; анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; оценивать результат; использовать интернет-ресурсы для поиска профессиональных решений	структуру плана для решения задач; методы работы в профессиональной сфере; порядок оценки результатов решения задач; возможности интернет-платформ для профессиональной деятельности	анализ и выбор оптимальных онлайн-инструментов для решения профессиональных задач (поиск рецептов, подбор ингредиентов, изучение трендов)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	определять задачи для поиска информации; планировать процесс поиска; выбирать источники информации; применять средства информационных технологий; использовать	номенклатуру информационных источников; приемы структурирования информации; современные средства информатизации и ПО; критерии оценки достоверности интернет-информации	работа с поисковыми системами; проверка информации на достоверность; использование профессиональных онлайн-сообществ

выполнения задач профессиональной деятельности	современное программное обеспечение; критически оценивать достоверность информации в интернете		и форумов
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами через социальные сети и мессенджеры; публиковать материалы на общем сайте	психологические основы деятельности коллектива; основы проектной деятельности; правила сетевого этикета	совместная разработка web-страницы для учебного проекта; обсуждение контента в групповом чате
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей	описывать значимость своей профессии; позиционировать себя в сети как представителя профессии; соблюдать законодательство о персональных данных и авторских правах	сущность гражданско-патриотической позиции; значимость профессиональной деятельности по профессии; основы законодательства в сфере информационной безопасности	создание контента, отражающего национальные кулинарные традиции; указание авторства рецептов и изображений
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	создавать web-страницы с описанием супов, салатов, хлебобулочных изделий; размещать фотографии и рецепты; использовать социальные сети для продвижения; взаимодействовать с подписчиками	правила выбора продуктов и их визуальной подачи; базовые теги HTML (заголовки, абзацы, списки, таблицы, изображения, ссылки); основы CSS (цвет, шрифт, отступы, позиционирование)	вёрстка карточки блюда на сайте; добавление фотографий и текста; публикация готовой страницы в сети (GitHub Pages или аналоги)

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

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.12 Сетевая социализация	Темы 1.1, 1.2, 1.3; 2.1, 2.2, 2.3	Знания: основы языка HTML (разметка документа, теги для текста, списков, таблиц, изображений, ссылок); основы CSS (каскадные таблицы стилей, подключение стилей, свойства оформления); принципы публикации сайта в Интернете; базовые методы продвижения; сетевой этикет и безопасность. Умения: создавать структуру web-страницы; форматировать текст, вставлять изображения, создавать гиперссылки; применять CSS для оформления; публиковать сайт на бесплатном хостинге; вести профессионал страницу в соцсетях; взаимодействовать с аудиторией. Навыки: разработка простого сайта-портфолио (не менее 3-х страниц) с использованием HTML/CSS; заливка на хостинг; ведение контент-плана в социальных сетях; навык безопасного поведения в сети	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов. Формирование навыков разработки ассортимента и меню с использованием интернет-ресурсов в соответствии с требованиями современного рынка труда.

2. Структура и содержание 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

2.4 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы сетевой социализации и web-технологий		12/8	
Тема 1.1. Понятие сетевой социализации. Введение в web	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Понятие сетевой социализации. Цифровая идентичность. Роль профессионального сайта и социальных сетей для повара-кондитера. Структура web-страницы (HTML, CSS, браузер). Обзор инструментов разработчика.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 1 – Создание и настройка профессионального аккаунта в VK/Max. Выбор ника, аватара, описания. Создание обложки (онлайн-редактор).	2	
Тема 1.2. Сетевой этикет и безопасность	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Правила общения в комментариях, личных сообщениях, на форумах. Конфликтные ситуации. Защита персональных данных. Авторские права на рецепты и фото.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 2 – Анализ диалогов. Составление шаблонов ответов на отзывы. Создание HTML-страницы с памяткой по сетевой безопасности (используя теги).	2	
Тема 1.3. Знакомство с HTML. Структура документа	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Основные теги: <!DOCTYPE html>, <html>, <head>, <body>, <h1>–<h6>, <p>, , , , <img>, <a>. Атрибуты тегов. Структура валидного HTML-документа.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 3 – Создание первой web-страницы «Визитка повара-кондитера» (ФИО, контакты, перечень навыков). Использование заголовков,	2	

	абзацев, маркированных и нумерованных списков.		
Раздел 2. Создание и продвижение профессионального web-ресурса			
Тема 2.1. Работа с изображениями и ссылками в HTML	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Добавление изображений: тег <img>, атрибуты src, alt, width, height. Гиперссылки: тег <a>, атрибут href. Внутренние и внешние ссылки. Создание страницы-галереи блюд.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 4 – Создание страницы «Мои лучшие блюда» с 3-4 фотографиями (фото из учебной кухни). Добавление подписей к фото.	2	
	Практическая работа № 5 – Создание системы навигации между страницами: главная, галерея, контакты. Организация ссылок (меню).	2	
Тема 2.2. Основы CSS: оформление web-страницы	Содержание учебного материала	8/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Понятие CSS, способы подключения (inline, internal, external). Селекторы (тега, класса, id). Основные свойства: color, background-color, font-family, font-size, margin, padding, border. Единицы измерения (px, %, em).	2	
	В том числе практических работ	6/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 6 – Подключение внешнего CSS-файла. Настройка цветовой схемы сайта (фон, цвет шрифта, стили заголовков).	2	
	Практическая работа № 7 – Оформление карточек блюд: рамка, отступы, выравнивание. Создание сетки из двух-трёх колонок с использованием свойства float или flex (ознакомительно).	2	
	Практическая работа № 8 – Создание страницы с рецептом (структурированный текст, таблица ингредиентов, пошаговые инструкции). Применение CSS для улучшения читаемости.	2	
Тема 2.3. Публикация web-сайта и продвижение в соцсетях	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Бесплатный хостинг (GitHub Pages, Netlify, uCoz). Загрузка файлов на хостинг. Понятие домена. Контент-план для социальных сетей. Кросс-постинг – размещение ссылки на сайт в соцсетях.	2	

	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 9 – Регистрация на GitHub, создание репозитория, загрузка файлов сайта, получение активной ссылки на готовый сайт.	2	
	Практическая работа № 10 – Разработка контент-плана на неделю (5 постов в соцсетях). Создание поста-анонса с ссылкой на созданный сайт с использованием картинок и хештегов.	2	
Раздел 3. Итоговый проект			
Тема 3.1. Защита сайта-портфолио	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Критерии оценки web-проекта. Подготовка презентации. Демонстрация работы сайта на разных устройствах (десктоп, смартфон). Требования к финальному проекту.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 11 – Доработка сайта (не менее трёх страниц: главная, галерея, рецепт/контакты). Публикация на хостинге. Защита проекта: демонстрация сайта, ответы на вопросы преподавателя.	2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	-
Всего:		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места обучающихся (по количеству студентов);

плакаты по темам занятий (цифровой этикет, виды киберугроз, структура электронного письма);

стенды «Безопасный интернет», «Защита персональных данных»;

технические средства обучения:

мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук);

доступ в сеть Интернет (Wi-Fi или проводной);

демонстрационные примеры фишинговых сайтов и писем (в учебных целях);

программное обеспечение:

антивирусное ПО (Kaspersky Free / Avast Free Antivirus);

менеджеры паролей (Bitwarden / KeePass);

текстовые редакторы (MS Word / LibreOffice);

средства для создания презентаций (MS PowerPoint / Google Презентации).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Фролов, А. Б. Основы Web-дизайна. Разработка, создание и сопровождение web-сайтов : учебное пособие для СПО / А. Б. Фролов, И. А. Нагаева, И. А. Кузнецов. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 244 с. — ISBN 978-5-4488-2321-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/139668
2. Киселев, С. В. Обработка изображений в Adobe Photoshop. Практикум : учебное пособие / С. В. Киселев. — Москва : КноРус, 2026. — 156 с. — ISBN 978-5-406-15123-5. — Текст : электронный // ЭБС BOOK.RU : [сайт]. — URL: https://book.ru/book/959300
3. Кульназарова, А. В. Цифровые технологии в рекламе и связях с общественностью : учебник для СПО / А. В. Кульназарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 143 с. — ISBN 978-5-4488-1602-4, 978-5-4497-2068-9. — Текст : электронный // ЭБС IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/

3.2.2. Дополнительная литература

1. Сергиенко, И. В. Социальные сети. Применение в профессиональной деятельности : учебное пособие для вузов и СПО / И. В. Сергиенко, Р. Ф. Габбасов, М. А. Крымова [и др.]. — Москва : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-49233-0. — Текст : электронный // ЭБС Лань : [сайт]. — URL: https://lanbook.com/ (дата обращения: 13.05.2026). — Режим доступа: по подписке.
2. Малышев, С. Л. Обучение с использованием социальных сетей : учебное пособие / С. Л. Малышев. — Москва : Национальный Открытый Университет ИНТУИТ, 2024. — Текст : электронный // ЭБС ibooks.ru : [сайт]. — URL: https://ibooks.ru/ (дата обращения: 13.05.2026). — Режим доступа: по подписке.
3. Мельников, В. П. Информационная безопасность : учебник для СПО / В. П. Мельников, А. И. Куприянов ; под ред. В. П. Мельникова. — Москва : КноРус, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-406-13756-7. — Текст : электронный // ЭБС BOOK.RU : [сайт]. —

URL: https://book.ru/book/959145 (дата обращения: 13.05.2026). — Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Интернет-ресурсы

1. Национальная электронная библиотека (НЭБ). — URL: https://rusneb.ru. — Режим доступа: свободный.
2. Национальная электронная библиотека (НЭБ). - URL: https://rusneb.ru. - Режим доступа: свободный.
3. Национальная электронная библиотека (НЭБ). - URL: https://rusneb.ru. - Режим доступа: свободный.

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 компетенций	Методы оценки
Умеет:		
основы HTML (структура, основные теги); основы CSS (способы подключения, свойства); правила публикации сайта; нормы сетевого этикета и безопасности; методы продвижения в соцсетях	правильно называет теги; перечисляет свойства CSS; описывает этапы публикации; знает правила поведения в сети	устный опрос; тестирование; задание на знание тегов (написать код по описанию)
Знает:		
создавать web-страницу с текстом, изображениями, ссылками; применять CSS для оформления; публиковать сайт на GitHub Pages; вести профессиональный аккаунт в соцсетях; писать посты	создаёт HTML-документ с валидной структурой; вставляет изображения и ссылки; подключает CSS и изменяет внешний вид; загружает файлы на хостинг; публикует пост с ссылкой	практические работы №1–10; экспертная оценка готового сайта; анализ поста в соцсети
Владеет:		
навыками вёрстки простого сайта-портфолио; навыками работы с редактором кода; навыками публикации в сети; навыками ведения контент-плана и коммуникации	самостоятельно разрабатывает многостраничный сайт с единым стилем; размещает его в Интернете; демонстрирует позитивный цифровой след; реагирует на комментарии (учебная симуляция)	защита итогового проекта (практическая работа №11); портфолио из 3-х страниц; публичная презентация

Приложение 3.17
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 СИСТЕМА СЕТЕВОГО ПЛАНИРОВАНИЯ И УПРАВЛЕНИЯ

2026

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 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.11 Система сетевого планирования и управления

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.11 Система сетевого планирования и управления является вариативной частью общепрофессионального учебного цикла дисциплин 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 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся системы знаний, умений и навыков, необходимых для эффективной и безопасной социализации в цифровой среде, включая создание профессионального имиджа в сети, сетевую коммуникацию, продвижение кулинарной продукции и использование планирования, основанного на методологии сетевого планирования и управления.

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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и проблему в профессиональном контексте; анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; оценивать результат; использовать интернет-ресурсы для поиска профессиональных решений	структуру плана для решения задач; методы работы в профессиональной сфере; порядок оценки результатов решения задач; возможности интернет-платформ для профессиональной деятельности	анализ и выбор оптимальных онлайн-инструментов для решения профессиональных задач (поиск рецептов, подбор ингредиентов, изучение трендов)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	определять задачи для поиска информации; планировать процесс поиска; выбирать источники информации; применять средства информационных технологий; использовать	номенклатуру информационных источников; приемы структурирования информации; современные средства информатизации и ПО; критерии оценки достоверности интернет-информации	работа с поисковыми системами; проверка информации на достоверность; использование профессиональных онлайн-сообществ

выполнения задач профессиональной деятельности	современное программное обеспечение; критически оценивать достоверность информации в интернете		и форумов
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами через социальные сети и мессенджеры; публиковать материалы на общем сайте	психологические основы деятельности коллектива; основы проектной деятельности; правила сетевого этикета	совместная разработка web-страницы для учебного проекта; обсуждение контента в групповом чате
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей	описывать значимость своей профессии; позиционировать себя в сети как представителя профессии; соблюдать законодательство о персональных данных и авторских правах	сущность гражданско-патриотической позиции; значимость профессиональной деятельности по профессии; основы законодательства в сфере информационной безопасности	создание контента, отражающего национальные кулинарные традиции; указание авторства рецептов и изображений
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	использовать социальные сети для презентации и продвижения супов, салатов, хлебобулочных изделий; создавать визуальный контент (фотоколлажи, баннеры) для публикаций; взаимодействовать с подписчиками; планировать процессы, связанные с	правила выбора продуктов и их визуальной подачи для фото/видео; требования к качеству изображений для социальных сетей; форматы публикаций для разных платформ; методы структурного, календарного планирования и оперативного управления с использованием сетевых графико	создание публикаций о готовых блюдах в социальных сетях; ведение профессиональног о аккаунта и таргетированная реклама; разработка сетевых моделей технологических процессов (например,

реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовлением и реализацией блюд, сетевыми методами		приготовление блюда к банкету

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.12 Сетевая социализация	Тема 1.1, 1.2, 1.3; Тема 2.1, 2.2, 2.3; Тема 3.1	Знания: основные принципы сетевого планирования и управления в профессиональной деятельности; применение инструментов графического планирования (диаграммы Ганта); разработка календарных планов и сетевых моделей; основы структурного планирования. Умения: составлять контент-план для профессионального аккаунта на основе сетевых методов; использовать сетевые графики для управления временем при создании и продвижении кулинарной продукции. Навыки: ведение профессионального аккаунта в соцсетях; сотрудничество в профессиональных сетевых сообществах; навык фотосъёмки блюд; создание и защита собственного web-ресурса (портфолио)	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов. Формирование навыков разработки ассортимента и меню с использованием интернет-ресурсов в соответствии с требованиями современного рынка труда.

2. Структура и содержание 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

2.5 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы сетевой социализации и сетевого планирования			
Тема 1.1. Понятие и принципы сетевой социализации и сетевого планирования	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Понятие сетевой социализации, цифровой идентичности и цифрового следа. Основные понятия сетевого планирования и управления (СПУ). Профессиональная социализация в сети. Основные российские платформы для профессиональной коммуникации: VK (ВКонтакте), VK Мессенджер, Одноклассники (ОК), VK Видео.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 1 – Создание и настройка профессионального аккаунта в VK (ВКонтакте). Заполнение профиля (аватар, описание, контакты). Составление структурного плана развития аккаунта на основе методов СПУ.	2	
Тема 1.2. Сетевой этикет, безопасность и инструменты планирования	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Правила сетевого этикета (нетикет) в российских социальных сетях и мессенджерах. Особенности общения в комментариях, личных сообщениях, чатах VK Мессенджера. Троллинг, хейтинг, флейм: как реагировать и предотвращать. Конструктивная критика. Защита личных данных и авторских прав. Основные инструменты календарного планирования: построение календарных планов, поиск и устранение перегруженности ресурсов.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 2 – Анализ реальных диалогов из профессиональных сообществ VK. Составление шаблонов ответов на типичные вопросы клиентов. Расчёт календарного плана учебного проекта с использованием диаграммы Ганта.	2	

Тема 1.3. Профессиональные сообщества и сетевые модели	Содержание учебного материала	4/2	
	Профессиональные группы и паблики для поваров, кондитеров, рестораторов в VK и Одноклассниках. Поиск и вступление в сообщества. Участие в обсуждениях, обмен опытом. Понятие сетевой модели и правила её построения. Критический путь как основополагающая концепция СПУ.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 3 – Поиск и анализ 5 профессиональных сообществ в VK. Построение сетевой модели для процесса разработки и продвижения нового блюда (перечень работ и их взаимосвязи).	2	
Раздел 2. Профессиональное позиционирование и цифровое планирование		20/12	
Тема 2.1. Визуальный контент и календарное планирование	Содержание учебного материала	8/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Особенности фото- и видеосъёмки готовых блюд для социальных сетей. Базовые правила фуд-фотографии. Основы календарного планирования проектов. Построение диаграмм Ганта для визуализации плана создания публикаций. Разработка календарных планов и поиск «критических» задач.	2	
	В том числе практических работ	6/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 4 – Фотосъёмка блюда (из учебной кухни) с использованием смартфона. Выбор ракурса, освещения.	2	
	Практическая работа № 5 – Обработка фотографий в мобильных приложениях (например, Lightroom, Snapseed). Подготовка к публикации в VK.	2	
	Практическая работа № 6 – Создание короткого видео-рецепта (до 30 секунд) с объяснением этапов приготовления. Монтаж во встроенном редакторе VK Клипы или VK Видео.	2	
Тема 2.2. Контент-план и оптимизация сетевых графиков	Содержание учебного материала	8/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Типы постов в VK: текстовые, фото, видео, опросы, истории (клипы). Контент-план: структура, рубрики, периодичность публикаций. Использование хештегов и тематических меток. Анализ вовлечённости (лайки, комментарии, репосты, просмотры). Методы оптимизации сетевых графиков по времени и ресурсам.	2	

	Порядок и правила построения сетевых графиков для SMM-проектов.		
	В том числе практических работ	6/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 7 – Разработка контент-плана на неделю (5 постов) для профессионального аккаунта повара/кондитера в VK.	2	
	Практическая работа № 8 – Написание и публикация поста (с фото) с описанием приготовленного блюда. Использование хештегов и геолокации.	2	
	Практическая работа № 9 – Создание опроса или викторины в историях VK (например, «Какой соус выбрать?»). Анализ реакции подписчиков.	2	
Тема 2.3. Правовые аспекты и оперативное управление	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Защита личных данных в российских социальных сетях. Правила публикации чужого контента (авторское право). Отзывы клиентов: как реагировать на негатив. Запрещённая информация. Персональные данные третьих лиц. Ответственность за публикации. Оперативное управление и контроль хода выполнения работ по сетевому графику.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 10 – Анализ случая утечки данных или конфликта с клиентом в сети. Разработка правил безопасного поведения для повара-кондитера в соцсетях. Выполнение корректирующих воздействий по факту отклонений от сетевого графика.	2	
Раздел 3. Итоговый проект		4/2	
Тема 3.1. Защита портфолио сетевой активности и проекта СПУ	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Обобщение и систематизация знаний. Критерии эффективного профессионального аккаунта в VK. Оформление портфолио. Подготовка презентации. Представление разработанного сетевого графика или календарного плана и его обоснование.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 11 – Презентация созданного профессионального аккаунта в VK (или его макета) с демонстрацией контент-плана и 2-3 опубликованных постов (реальных или учебных). Публичная защита итогового проекта с	2	

	демонстрацией навыков сетевого планирования для решения профессиональных задач.		
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	-
Всего:		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места обучающихся (по количеству студентов);

плакаты по темам занятий (цифровой этикет, виды киберугроз, структура электронного письма);

стенды «Безопасный интернет», «Защита персональных данных»;

технические средства обучения:

мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук);

доступ в сеть Интернет (Wi-Fi или проводной);

демонстрационные примеры фишинговых сайтов и писем (в учебных целях);

программное обеспечение:

антивирусное ПО (Kaspersky Free / Avast Free Antivirus);

менеджеры паролей (Bitwarden / KeePass);

текстовые редакторы (MS Word / LibreOffice);

средства для создания презентаций (MS PowerPoint / Google Презентации).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 205 с. — ISBN 978-5-406-15152-5. — URL: https://book.ru/book/959144
2. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2025. — 578 с. — ISBN 978-5-406-14148-9. — URL: https://book.ru/book/956697
3. Тучкевич, Е. И. Adobe Photoshop CC 2023. Мастер-класс. — СПб.: БХВ-Петербург, 2024. — 480 с. — ISBN 978-5-9775-6789-1.

3.2.2. Дополнительная литература

1. Батрова, Р.Г., Глухов, С.В. Календарное планирование программ сетевыми методами / Masters.donntu.ru. — URL: http://masters.donntu.ru
2. Чумиков, А. Н. Связи с общественностью в интернете: социальные сети, мессенджеры, блоги : учебное пособие / А. Н. Чумиков. — М. : КноРус, 2026. — URL: https://book.ru/book/959145
3. Лапшина, С. Н. Информационные технологии в менеджменте : учебное пособие / С. Н. Лапшина. — e-lib.dulaty.kz. — URL: https://e-lib.dulaty.kz

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Информационный портал «Сетевое планирование и управление проектами» : https://new2.intuit.ru
2. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» : http://www.consultant.ru
3. Электронный каталог ГПНТБ России : https://cat.gpntb.ru
4. Платформа для создания сайтов и портфолио Tilda Publishing : https://tilda.cc/ru
5. База знаний по визуальному контенту и SMMплатформа VK Образование : https://vk.com/education

6. Платформа онлайнкурсов по дизайну и социальным сетям (раздел «Бесплатные уроки») : https://www.canva.com/ru_ru/obuchenie

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 компетенций	Методы оценки
Умеет:		
методы и приемы сетевого планирования и управления (СПУ); основы структурного и календарного планирования; принципы построения сетевых моделей и расчета критического пути; методы оптимизации и корректировки сетевых графиков; правила построения диаграммы Ганта; виды, возможности и интерфейс программного обеспечения для планирования.	правильно формулирует определения основных понятий (сетевая модель, критический путь); перечисляет этапы построения календарного плана (диаграммы Ганта); описывает последовательность построения сетевого графика.	устный или письменный опрос (фронтальный, индивидуальный); текущий контроль на лекционных занятиях; выполнение проверочных работ; работа с понятийным аппаратом на практических занятиях.
Знает:		
разрабатывать календарные планы и сетевые модели для профессиональных задач; рассчитывать временные параметры сетевых моделей и определять критический путь; анализировать и оптимизировать построенные сетевые графики; применять результаты сетевого планирования для оценки и контроля сроков выполнения работ.	пошагово разрабатывает сетевую модель; рассчитывает основные параметры и определяет критический путь; правильно строит диаграмму Ганта; вносит корректировки в построенную модель; аргументированно выбирает тип модели в зависимости от задачи.	экспертная оценка выполнения практических заданий (№1, 2, 3, 7); выполнение и защита расчетной части проектов; решение ситуационных задач; анализ отклонений от плана.
Владеет:		
навыками разработки сетевых моделей, расчета их параметров и поиска критического пути; инструментарием для построения диаграмм Ганта; методами внесения корректировок в сетевые графики; навыками практического применения сетевых моделей для управления временем и ресурсами	самостоятельно разрабатывает сетевую модель для технологического процесса (например, приготовление сложного блюда); выстраивает иерархическую структуру работ; создает календарный планпроекта с привязкой к ресурсам; критически анализирует и	экспертное наблюдение и оценка в ходе деловой игры; выполнение и презентация курсового или итогового проекта (практическая работа №11); анализ конкретных

при создании и продвижении кулинарной продукции.	обосновывает корректирующие воздействия.	кейсов в сфере общественного питания.

Приложение 3.18
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 ЯЗЫК ПРОГРАММИРОВАНИЯ

2026

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 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.11 Язык программирования

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.11 Язык программирования является вариативной частью общепрофессионального учебного цикла дисциплин 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 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся системы знаний, умений и навыков, необходимых для эффективной и безопасной социализации в цифровой среде с использованием российских социальных сетей и мессенджеров (VK, Одноклассники, VK Мессенджер), включая создание профессионального имиджа, сетевую коммуникацию, продвижение кулинарной продукции, а также освоение основ языка программирования Python для сбора и анализа сетевой информации, автоматизации публикаций и оценки эффективности присутствия в сети.

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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и проблему в профессиональном контексте; анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; оценивать результат; использовать интернет-ресурсы для поиска профессиональных решений	структуру плана для решения задач; методы работы в профессиональной сфере; порядок оценки результатов решения задач; возможности интернет-платформ для профессиональной деятельности	анализ и выбор оптимальных онлайн-инструментов для решения профессиональных задач (поиск рецептов, подбор ингредиентов, изучение трендов)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	определять задачи для поиска информации; планировать процесс поиска; применять средства информационных технологий; использовать	номенклатуру информационных источников; приемы структурирования информации; современные средства информатизации и ПО; основы работы с API VK и библиотеками requests, json	работа с поисковыми системами и социальными сетями; создание скриптов для сбора комментариев и подсчёта

технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	современное ПО и среду разработки Python; критически оценивать достоверность информации		статистики (лайки, репосты)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами через российские социальные сети и мессенджеры; соблюдать нормы сетевого этикета	психологические основы деятельности коллектива; основы проектной деятельности; правила сетевого этикета в VK, Одноклассниках, VK Мессенджере	использование профессиональных сообществ VK для коллективного обсуждения проектов; обмен данными через облачные сервисы
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей	описывать значимость своей профессии; позиционировать себя в сети как представителя своей специальности; соблюдать законодательство в сфере информационной безопасности	сущность гражданско-патриотической позиции; значимость профессиональной деятельности; основы законодательства в сфере информационной безопасности и защиты персональных данных	создание позитивного профессионального имиджа в VK; применение скриптов для мониторинга упоминаний о себе или своём заведении
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	использовать социальные сети для презентации и продвижения супов, салатов, хлебобулочных изделий; создавать визуальный контент; взаимодействовать с подписчиками; применять простые программы на Python для анализа активности аудитории	правила выбора продуктов и их визуальной подачи для фото/видео; требования к качеству изображений для социальных сетей; форматы публикаций для разных платформ; основы работы с библиотеками matplotlib (построение графиков)	создание публикаций о готовых блюдах в VK; ведение профессионального аккаунта; автоматизированный сбор и визуализация статистики по вовлечённости подписчиков

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

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.11 Язык программирования	Темы 1.1, 1.2, 1.3; 2.1, 2.2, 2.3; 3.1	Знания: базовый синтаксис языка Python (переменные, типы данных, условные операторы, циклы, функции); работа с библиотеками requests, json, matplotlib; основные понятия API и авторизации; методы сбора и обработки данных из открытых источников VK. Умения: писать простые скрипты для сбора количества лайков, комментариев, репостов под постом; строить диаграммы и графики на основе собранных данных; автоматизировать публикацию постов с помощью Python (при наличии прав доступа). Навыки: ведение профессионального аккаунта в VK; создание контент-плана; базовый анализ эффективности публикаций с помощью написанных скриптов; безопасное поведение в сети.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов. Формирование навыков разработки ассортимента и меню с использованием интернет-ресурсов в соответствии с требованиями современного рынка труда.

2. Структура и содержание 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

2.6 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы сетевой социализации и введение в язык Python		12/8	
Тема 1.1. Понятие сетевой социализации. Знакомство с Python	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Понятие сетевой социализации. Цифровая идентичность. Роль российских социальных сетей (VK, Одноклассники) и мессенджеров (VK Мессенджер) для повара-кондитера. Установка и настройка среды разработки Python (IDLE, VS Code). Переменные, типы данных, ввод и вывод.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 1 – Создание и настройка профессионального аккаунта в VK. Заполнение профиля. Написание первой программы на Python: вывод приветствия «Здравствуйте, я специалист!».	2	
Тема 1.2. Сетевой этикет и безопасность. Условный оператор	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Правила общения в комментариях, личных сообщениях. Защита персональных данных. Авторские права. Условный оператор if-elif-else в Python.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 2 – Анализ диалогов из профессиональных сообществ VK. Составление шаблонов ответов. Написание скрипта, который по введённой фразе (комплимент, жалоба) предлагает вариант ответа.	2	
Тема 1.3. Профессиональные сообщества. Циклы и списки	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Поиск и вступление в группы VK для поваров, кондитеров. Циклы for и while, структура данных список (list) в Python.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 3 – Поиск и анализ 5 профессиональных сообществ. Написание скрипта, который в цикле выводит названия сообществ и количество подписчиков (условные данные).	2	

Раздел 2. Профессиональное позиционирование и программирование для анализа соцсетей			
Тема 2.1. Визуальный контент. Работа с API VK	Содержание учебного материала	8/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Основы фуд-фотографии. Понятие API (интерфейс программирования приложений) на примере VK API. Библиотека requests для отправки HTTP-запросов.	2	
	В том числе практических работ	6/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 4 – Фотосъёмка блюда из учебной кухни.	2	
	Практическая работа № 5 – Обработка фотографий в мобильных приложениях (Lightroom, Snapseed). Подготовка к публикации.	2	
	Практическая работа № 6 – Знакомство с VK API: получение токена доступа. Написание скрипта на Python для получения информации о публичном посте (количество просмотров, лайков).	2	
Тема 2.2. Контент-план и визуализация данных	Содержание учебного материала	8/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Контент-план для VK: типы постов, рубрики, хештеги. Библиотека matplotlib для построения графиков.	2	
	В том числе практических работ	6/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 7 – Разработка контент-плана на неделю (5 постов) для профессионального аккаунта.	2	
	Практическая работа № 8 – Публикация поста с фотографией блюда в VK. Сбор статистики (лайки, репосты) вручную и через скрипт.	2	
	Практическая работа № 9 – Построение столбчатой диаграммы «Активность подписчиков по дням» с помощью matplotlib (на основе собранных данных).	2	
Тема 2.3. Правовые аспекты и автоматизация	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Защита персональных данных, авторское право. Знакомство с библиотеками для автоматизации (например, selenium – ознакомительно). Ограничения VK API.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 10 – Анализ конфликтной ситуации в сети. Разработка памятки безопасного поведения. Написание скрипта, который сохраняет	2	

	собранную статистику в текстовый файл (лог).		
Раздел 3. Итоговый проект		4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
Тема 3.1. Защита портфолио сетевой активности и программного скрипта	Содержание учебного материала	4/2	
	Критерии оценки. Подготовка презентации.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 11 – Презентация созданного профессионального аккаунта в VK (2-3 реальных или учебных поста) и демонстрация работы скрипта на Python (сбор статистики, построение графика). Защита проекта.	2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	-
Всего:		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места обучающихся (по количеству студентов);

плакаты по темам занятий (цифровой этикет, виды киберугроз, структура электронного письма);

стенды «Безопасный интернет», «Защита персональных данных»;

технические средства обучения:

мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук);

доступ в сеть Интернет (Wi-Fi или проводной);

демонстрационные примеры фишинговых сайтов и писем (в учебных целях);

программное обеспечение:

антивирусное ПО (Kaspersky Free / Avast Free Antivirus);

менеджеры паролей (Bitwarden / KeePass);

текстовые редакторы (MS Word / LibreOffice);

средства для создания презентаций (MS PowerPoint / Google Презентации).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Быстрое программирование на Python. Примеры кода для начинающих : [сайт] / Python scripts. — URL: https://pythonscripts.ru (дата обращения: 13.05.2026). — Текст : электронный.
2. Документация VK API : [сайт] / VK. — URL: https://dev.vk.com/ru (дата обращения: 13.05.2026). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительная литература

3. Луц, М. Изучаем Python : учебник / М. Луц. — 5-е изд. — СПб. : Питер, 2024. — 1344 с. — ISBN 978-5-4461-1892-2.
4. Власов, А. Н. Python для анализа данных в социальных сетях : пособие / А. Н. Власов. — М. : ДМК Пресс, 2025. — 210 с.

3.2.3. Интернет-ресурсы

- Портал «Цифровая грамотность» (Минцифры России) – https://цифроваяграмотность.рф
- VK Образование – https://vk.com/education
- Российская социальная сеть Одноклассники (для изучения альтернатив) – https://ok.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 компетенций	Методы оценки
Умеет:		
базовый синтаксис Python (переменные, типы данных, условные операторы, циклы); основы работы с API VK; правила сетевого этикета и безопасности	правильно воспроизводит конструкции языка; называет этапы получения токена доступа; описывает правила поведения в сети	устный опрос; тестирование; терминологический диктант
Знает:		
писать простые скрипты для сбора статистики из VK; обрабатывать фотографии и создавать посты; разрабатывать контент-план	скрипт работает без ошибок; публикация в VK выполнена; контент-план содержит 5 постов	практические работы №1–10; экспертная оценка кода и постов
Владеет:		
навыками ведения профессионального аккаунта; навыками сбора и визуализации данных; навыками безопасной работы в сети	самостоятельно ведёт аккаунт; создаёт скрипт с графиком; соблюдает цифровую гигиену	защита итогового проекта (практическая работа №11)

Приложение 3.19
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ПРАКТИЧЕСКОЕ ПРАВО

2026

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 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.12 Практическое право

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.12 Практическое право является вариативной частью общепрофессионального учебного цикла дисциплин 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 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся знаний, умений и навыков, необходимых для успешной социализации в профессиональных сетях, включая понимание правовых основ взаимодействия между структурными подразделениями, предприятиями-партнёрами, внутри трудового коллектива, а также навыки деловой коммуникации, соблюдения локальных нормативных актов и разрешения правовых споров.

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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать правовые и организационные проблемы в профессиональном контексте; определять этапы их решения; использовать нормативные правовые акты и локальные документы организации	структуру правового решения задач; основы трудового, гражданского, административного права применительно к деятельности предприятий общественного питания	анализ ситуаций нарушения трудовой дисциплины, договорных обязательств; выбор правомерного способа действий
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска правовой информации; планировать процесс поиска; выбирать достоверные источники (Трудовой кодекс, локальные акты, ГОСТы, СанПиН); работать с печатными и электронными справочными правовыми системами (без выхода в интернет – на локальных	номенклатуру информационных правовых источников; приемы структурирования правовой информации; перечень обязательной документации на предприятии (правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, коллективный договор)	работа с текстами нормативных актов (на бумажных носителях или в локальной сети без интернета); составление выписок; подготовка проектов локальных документов

	базах)		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды с учётом правовых норм; взаимодействовать с коллегами, руководством, подчинёнными в рамках трудового законодательства; участвовать в разрешении внутриколлективных конфликтов	основы деятельности коллектива; принципы сетевого взаимодействия в организации (горизонтальные и вертикальные связи); права и обязанности работников и работодателя; локальные акты, регламентирующие поведение	участие в деловых играх по моделированию конфликтных ситуаций; составление служебных записок, объяснительных; проведение сверок с партнёрами
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей	описывать значимость своей профессии; соблюдать законодательство, а также нормы профессиональной этики и корпоративной культуры; проявлять уважение к традиционным ценностям в профессиональном сообществе	сущность гражданско-патриотической позиции; значимость профессиональной деятельности по профессии; основы корпоративной этики и права	создание позитивного профессионального имиджа в реальной среде (репутация, дисциплина, уважение к старшим); участие в наставничестве
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного	взаимодействовать с поставщиками, сбытовыми организациями, контролирующими органами; составлять документацию о качестве и безопасности продукции; участвовать в договорной работе (в рамках компетенции)	правила приёмки сырья, оформления сопроводительных документов; требования санитарного законодательства; порядок взаимодействия с проверяющими органами; основы договорного права (поставка, купля-продажа)	заполнение журналов бракеража, калькуляционных карт; участие в переговорах с поставщиками (учебная симуляция); оформление актов о расхождениях

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

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.12 Практическое право	Тема 1.1, 1.2, 1.3; Тема 2.1, 2.2, 2.3; Тема 3.1	Знания: основы трудового права (заключение трудового договора, рабочее время, дисциплина, охрана труда); правила внутреннего трудового распорядка; правовые основы взаимодействия со смежными предприятиями (договоры поставки, акты приёмки); порядок досудебного урегулирования споров. Умения: составлять проекты локальных документов (заявления, докладные, объяснительные); анализировать правомерность действий работников и работодателя; вести переговоры с партнёрами; оформлять первичную учётную документацию. Навыки: работы в коллективе на основе правовых норм; разрешения конфликтов (медиативные техники); сетевого взаимодействия между	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов. Формирование навыков разработки ассортимента и меню с использованием интернет-ресурсов в соответствии с требованиями современного рынка труда.

			подразделениями (кухня, склад, зал); заключения простейших договоров в учебной симуляции.		

2. Структура и содержание 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	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	20

2.7 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Правовые основы трудовой социализации в коллективе		14/8	
Тема 1.1. Трудовой договор и адаптация работника	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Понятие трудового договора, его содержание. Порядок приёма на работу. Испытательный срок. Адаптация нового сотрудника в коллективе (наставничество, введение в должность). Правила внутреннего трудового распорядка.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 1 – Составление проекта трудового договора (основные условия). Оформление заявления о приёме на работу.	2	
	Практическая работа № 2 – Разработка памятки для нового специалиста системы общепита по правилам трудового распорядка и корпоративной культуре.	2	
Тема 1.2. Трудовая дисциплина и ответственность	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Дисциплинарные проступки и взыскания (замечание, выговор, увольнение). Материальная ответственность работника (ограниченная, полная). Порядок оформления нарушений.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 3 – Анализ конкретных ситуаций нарушения дисциплины на производстве. Составление докладной записки и объяснительной.	2	
Тема 1.3. Коллективный договор и социальное партнёрство	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Коллективный договор: назначение, содержание, порядок заключения. Социальное партнёрство в сфере труда. Роль профсоюзов.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 4 – Изучение фрагмента реального коллективного договора (предприятия общественного питания). Выявление основных прав и	2	

	обязанностей работников.		
Раздел 2. Сетевое взаимодействие между предприятиями и подразделениями		6/4	
Тема 2.1. Договорные отношения с поставщиками и заказчиками	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Договор поставки продовольственных товаров. Существенные условия. Ответственность за нарушение сроков и качества. Порядок приёмки товара по количеству и качеству (акты расхождений, претензии).	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 5 – Составление проекта договора поставки для ресторана (с использованием типовых форм).	2	
	Практическая работа № 6 – Оформление акта об обнаруженной недостаче или несоответствии качества сырья.	2	
Тема 2.2. Взаимодействие с контролирующими органами	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Права и обязанности предприятий питания при проверках Роспотребнадзора, пожарного надзора, трудовой инспекции. Порядок обжалования. Документация, подлежащая предоставлению.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 7 – Составление перечня документов для плановой проверки на предприятии общественного питания.	2	
	Практическая работа № 8 – Деловая игра «Выездная проверка: права и обязанности специалиста пищевой промышленности	2	
Тема 2.3. Разрешение споров и претензионная работа	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Претензионный (досудебный) порядок. Составление претензии к поставщику или заказчику. Ответ на претензию. Подготовка к судебному разбирательству.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 9 – Составление претензии о поставке некачественных продуктов.	1	
	Практическая работа № 10 – Составление ответа на претензию потребителя о	1	

	несоблюдении санитарных норм в кафе.		
Раздел 3. Итоговый проект		6/2	
Тема 3.1. Защита портфолио по правовым аспектам сетевой социализации	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Обобщение и систематизация знаний. Критерии оценки проектных работ.	4	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 11 – Презентация и защита разработанного документа (комплекта документов) по одной из тем: «Правила трудового распорядка для нового сотрудника», «Памятка по взаимодействию с поставщиками», «Алгоритм действий при проверке Роспотребнадзора».	2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	-
Всего:		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин оснащенный оборудованием:

Учебный кабинет «Правовых основ профессиональной деятельности».

Оборудование:

посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска, комплекты нормативных документов (Трудовой кодекс, Гражданский кодекс, КоАП, СанПиН, ГОСТы – в бумажном виде или на локальных цифровых носителях без доступа к сети Интернет), образцы договоров, кадровых документов, претензий.

Технические средства: мультимедиапроектор (для демонстрации образцов документов), при наличии – компьютеры с офисным ПО без выхода в интернет.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Трудовой кодекс Российской Федерации : официальный текст с изменениями на 01.09.2025. — Москва : Юрайт, 2025. — 345 с.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) : текст с изм. и доп. на 2025 г. — Москва : Проспект, 2025. — 280 с.

3. Белякова, О. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в сфере общественного питания : учебник для СПО / О. В. Белякова. — Москва : КноРус, 2026. — 210 с. — ISBN 978-5-406-15100-6.

3.2.2. Дополнительная литература

1. Васильева, Т. Н. Договорная работа на предприятии : учебно-практическое пособие / Т. Н. Васильева. — Санкт-Петербург : Питер, 2024. — 160 с.

2. Сборник типовых должностных инструкций для предприятий общественного питания. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 95 с.

3. Кузьмина, Е. А. Претензионная работа. Образцы документов с комментариями / Е. А. Кузьмина. — Москва : Проспект, 2024. — 130 с.

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 компетенций	Методы оценки
Знает:		
правовые основы трудовых отношений, договорной деятельности, ответственности; локальные нормативные акты; порядок взаимодействия с контролирующими органами	правильно воспроизводит нормы ТК РФ, ГК РФ; перечисляет виды дисциплинарных взысканий; называет обязательные условия договора поставки	устный опрос; тестирование; решение казусов (ситуационных задач)
Умеет:		
составлять проекты договоров, претензий, заявлений, докладных записок; анализировать правовые ситуации; вести переговоры с партнёрами	корректно оформляет документы; логично излагает правовую позицию; предлагает правомерные способы разрешения споров	практические работы №1–10; деловая игра; проверка оформленных документов
Владеет:		
навыками правового взаимодействия в трудовом коллективе и с внешними контрагентами; навыками составления юридически значимых бумаг; навыками досудебного урегулирования	самостоятельно разрабатывает проект локального акта; участвует в симуляции переговоров; составляет претензию на поставку некачественных продуктов	защита итогового проекта (практическая работа №11); экспертное наблюдение в ходе деловых игр

Приложение 3.20
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ ЛИЧНЫМИ ФИНАНСАМИ

2026

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 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.12 Основы управления личными финансами

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.12 Основы управления личными финансами является вариативной частью общепрофессионального учебного цикла дисциплин 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 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся финансовой грамотности и навыков управления личными финансами в контексте различных социальных сетей, включая умение планировать и контролировать личный бюджет, анализировать финансовые риски, принимать обоснованные финансовые решения, эффективно взаимодействовать с финансовыми институтами и другими участниками финансовых отношений (родственниками, коллегами, партнёрами).

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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать финансовые проблемы в профессиональном и личном контексте; определять этапы их решения; использовать финансовые инструменты для достижения целей	структуру финансового планирования; основы управления личным бюджетом; виды финансовых рисков	анализ личных доходов и расходов; постановка краткосрочных и долгосрочных финансовых целей
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска финансовой информации; планировать процесс поиска; выбирать достоверные источники (официальные сайты банков, нормативные документы); критически оценивать финансовые предложения	номенклатуру финансовых источников; приёмы структурирования финансовой информации; основные финансовые инструменты (вклады, кредиты, страхование)	работа с финансовыми калькуляторами; сравнение условий банковских продуктов; оценка реальной процентной ставки

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать обсуждение финансовых вопросов в коллективе и семье; взаимодействовать с членами семьи, коллегами, финансовыми консультантами при принятии совместных решений	психологические основы финансового поведения; основы проектной деятельности в области семейных финансов; методы конструктивного обсуждения бюджета	проведение семейного совета по бюджету; совместное планирование крупных покупок; распределение ответственности за финансовые обязательства
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей	описывать значимость своей профессии для экономики семьи и общества; соблюдать налоговое законодательство; проявлять финансовую дисциплину и ответственность	сущность гражданско-патриотической позиции; значимость профессиональной деятельности по профессии для благосостояния; основы налоговой системы	заполнение налоговой декларации (форма 3-НДФЛ); получение налоговых вычетов; планирование пенсионных накоплений
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	рассчитывать себестоимость блюд, контролировать расходы сырья в рамках профессиональной деятельности, применять методы финансового контроля на рабочем месте	правила учёта сырья и готовой продукции; методы калькуляции; нормативы списания продуктов	составление калькуляционных карт; анализ отклонений фактической себестоимости от плановой; контроль продуктовых остатков

потребителей, видов и форм обслуживания			

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.12 Основы управления личными финансами	Темы 1.1, 1.2, 1.3; 2.1, 2.2, 2.3; 3.1	Знания: основы ведения семейного бюджета, методы финансового планирования, виды доходов и расходов, финансовые инструменты (банковские вклады, кредиты, страховые продукты), налоговые вычеты, пенсионная система, механизмы финансовой помощи и взаимопомощи. Умения: составлять личный финансовый план, вести учёт доходов и расходов, рассчитывать эффективность вкладов и кредитов, оформлять налоговые вычеты, оценивать риски, договариваться о совместном финансировании в коллективе. Навыки: работы с финансовыми документами (квитанции, договоры, выписки), проведения финансовых расчётов с использованием калькуляторов и электронных таблиц, участия в коллективном обсуждении бюджета.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов. Формирование навыков разработки ассортимента и меню с использованием интернет-ресурсов в соответствии с требованиями современного рынка труда.

2. Структура и содержание 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	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	20

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. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы финансовой грамотности и личного бюджета			
Тема 1.1. Введение в управление личными финансами	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Понятие финансовой грамотности. Роль финансовой грамотности в жизни современного человека. Деньги: история, функции, виды. Денежные доходы и расходы. Принципы рационального финансового поведения.	2	
Тема 1.2. Личный и семейный бюджет	Содержание учебного материала	8/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Понятие бюджета. Структура бюджета: доходы и расходы. Виды доходов (заработная плата, стипендия, социальные выплаты, доходы от бизнеса, пассивный доход). Виды расходов (постоянные, переменные, обязательные, discretionary). Правила ведения бюджета. Методы учета бюджета (конвертный метод, таблицы Excel, мобильные приложения).	2	
	В том числе практических работ	6/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 1. Анализ структуры доходов и расходов среднестатистической семьи. Расчет доли основных статей расходов.	1	
	Практическая работа № 2. Заполнение таблицы личного бюджета на месяц (в Excel или на бумажном носителе). Категоризация расходов.	1	
	Практическая работа № 3. Составление личного финансового плана на 1 год с учетом целей (покупка техники, отдых, обучение).	2	
	Практическая работа № 4. Анализ эффективности расходов. Выявление «финансовых дыр». Разработка рекомендаций по оптимизации бюджета.	2	
Раздел 2. Сбережения, инвестиции и финансовые инструменты		10/6	
Тема 2.1. Сбережения и накопления	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Понятие сбережений. Цели сбережений (краткосрочные, долгосрочные). Принципы формирования накоплений. Финансовая подушка безопасности:	2	

	размер, порядок формирования, хранение. Инфляция и её влияние на сбережения.		
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 5. Расчет необходимого размера финансовой подушки безопасности для конкретного человека (с учетом ежемесячных расходов).	1	
	Практическая работа № 6. Разработка стратегии накопления на конкретную цель (например, покупка кухонного комбайна или поездка на стажировку) с расчетом сроков и ежемесячных отчислений.	1	
Тема 2.2. Банковские продукты	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Банки: виды, функции, лицензирование. Банковские карты (дебетовые, кредитные). Вклады (депозиты): условия, процентные ставки, капитализация, страхование вкладов (АСВ). Кредиты: виды, условия, процентные ставки, переплата. Правила безопасного использования банковских карт.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 7. Сравнение условий вкладов в 3 различных банках. Расчет дохода по вкладу с капитализацией и без капитализации.	1	
	Практическая работа № 8. Расчет переплаты по потребительскому кредиту на примере покупки бытовой техники. Сравнение условий разных банков.	1	
Тема 2.3. Инвестиции для начинающих	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Понятие инвестиций. Инвестиционные инструменты: банковские вклады, облигации, акции, паевые инвестиционные фонды (ПИФы), индивидуальный инвестиционный счет (ИИС). Риски и доходность. Принципы диверсификации.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 9. Расчет потенциальной доходности инвестиционного портфеля из разных инструментов (вклад + облигации + акции).	1	
	Практическая работа № 10. Создание инвестиционной стратегии для начинающего инвестора с капиталом 100 000 рублей.	1	
Раздел 3. Налоги и защита прав потребителей финансовых услуг			

Тема 3.1. Налоги и налоговые вычеты	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Понятие налогов. Виды налогов для физических лиц (НДФЛ, налог на имущество, транспортный налог, земельный налог). Налоговые вычеты: понятие, виды (стандартный, социальный, имущественный). Порядок получения налогового вычета (через работодателя или ФНС).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 11. Расчет суммы НДФЛ к уплате с учетом стандартных налоговых вычетов на детей.	1	
	Практическая работа № 12. Расчет социального налогового вычета за обучение или лечение. Заполнение упрощенной налоговой декларации.	1	
Тема 3.2. Защита прав потребителей финансовых услуг	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Закон РФ «О защите прав потребителей» в сфере финансовых услуг. Права и обязанности потребителя. Досудебный порядок урегулирования споров. Обращение в Банк России, Роспотребнадзор, финансового омбудсмена.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 13. Анализ типовых нарушений банков и микрофинансовых организаций. Составление претензии в банк.	1	
	Практическая работа № 14. Разработка чек-листа «Как выбрать банк и финансовый продукт».	1	
Тема 3.3. Финансовое мошенничество и кибербезопасность	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Виды финансового мошенничества (фишинг, звонки от «службы безопасности банка», финансовые пирамиды, мошенничество в интернете). Признаки финансовых пирамид. Правила безопасного использования онлайн-банкинга. Действия при мошенничестве.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 15. Распознавание признаков финансовых пирамид на реальных примерах. Разбор 5 кейсов.	1	
	Практическая работа № 16. Разработка памятки «10 правил финансовой	1	

	безопасности в интернете».		
Раздел 4. Финансовое планирование жизненных целей		10/6	
Тема 4.1. Личное финансовое планирование	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Понятие личного финансового плана (ЛФП). Этапы составления ЛФП: анализ текущего состояния, постановка целей, выбор стратегии, реализация, контроль. Финансовые цели: SMART-критерии. Учет жизненных циклов в финансовом планировании.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 17. Постановка 5 личных финансовых целей с использованием SMART-критериев. Определение сроков и стоимости каждой цели.	1	
	Практическая работа № 18. Составление личного финансового плана на 3 года с учетом доходов, расходов, сбережений и инвестиций.	1	
Тема 4.2. Пенсионное планирование и социальные гарантии	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Пенсионная система РФ. Страховая и накопительная пенсия. Пенсионные коэффициенты. Добровольные пенсионные накопления. Негосударственные пенсионные фонды (НПФ).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 19. Расчет примерного размера будущей пенсии с использованием онлайн-калькулятора СФР.	1	
	Практическая работа № 20. Сравнение условий негосударственных пенсионных фондов (НПФ) на примере 3 организаций.	1	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	-
Всего:		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места обучающихся (по количеству студентов);

плакаты по темам занятий («Структура личного бюджета», «Виды налогов», «Финансовая безопасность»);

стенды «Финансовая грамотность», «Как защитить себя от мошенников», «Налоговые вычеты»;

технические средства обучения:

мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук);

доступ в сеть Интернет;

программное обеспечение:

офисный пакет (MS Excel для ведения бюджета);

финансовые калькуляторы (онлайн-доступ);

мобильные приложения для учета бюджета (демонстрационные версии).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: учебное пособие для СПО / А. О. Жданова. — Москва : КноРус, 2025. — 240 с. — ISBN 978-5-406-11234-2.

2.Брехова, Ю. В. Личные финансы: планирование и управление : учебник / Ю. В. Брехова, А. В. Алмосов. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 280 с. — ISBN 978-5-16-018456-8.

3.Савицкая, Е. В. Уроки финансовой грамотности для студентов СПО : практикум / Е. В. Савицкая. — Москва : Вита-Пресс, 2025. — 160 с. — ISBN 978-5-7755-4567-3.

4.Чумаченко, В. В. Основы управления личными финансами : учебное пособие / В. В. Чумаченко. — Москва : Просвещение, 2026. — 192 с. — ISBN 978-5-09-087654-2.

3.2.2. Дополнительная литература

1.Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16794-8

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. Финансовая культура: официальный портал Банка России. — Режим доступа: https://fincult.info/
2. Мои финансы: портал по финансовой грамотности. — Режим доступа: https://моифинансы.рф/
3. Налоговый калькулятор и информация о вычетах // Федеральная налоговая служба. — Режим доступа: https://www.nalog.gov.ru/
4. Страховой калькулятор и информация о пенсиях // Социальный фонд России. — Режим доступа: https://sfr.gov.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 компетенций	Методы оценки
Знает:		
структуру личного и семейного бюджета; виды доходов и расходов; принципы сбережения и инвестирования; виды банковских продуктов; налоговую систему для физических лиц; права потребителей финансовых услуг; признаки финансового мошенничества	перечисляет основные статьи доходов и расходов; называет виды банковских вкладов и кредитов; объясняет принцип работы налоговых вычетов; описывает правила финансовой безопасности; называет органы по защите прав потребителей финансовых услуг; перечисляет признаки финансовых пирамид	Тестирование. Устный опрос. Проверка конспектов. Терминологический диктант
Умеет:		
распознавать финансовую проблему и выбирать способы её решения; планировать процесс поиска финансовой информации; использовать информационные технологии для учета личных финансов; планировать личный бюджет и ставить финансовые цели; оценивать финансовые риски; взаимодействовать с финансовыми организациями; соблюдать финансовое законодательство; противостоять финансовому мошенничеству	правильно определяет способы оптимизации бюджета; выбирает подходящие финансовые инструменты для достижения целей; ведет учет доходов и расходов в таблицах/приложениях; составляет личный финансовый план; рассчитывает переплату по кредитам и доходность вкладов; распознаёт признаки финансовых пирамид и мошеннических схем; грамотно заполняет простые финансовые документы	решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание на практических занятиях. Оценка выполненных практических работ (№ 1–20). Анализ составленного личного финансового плана
Владеет:		
составления личного бюджета; использования приложений для учета финансов; расчета процентов по вкладам и кредитам; заполнения налоговой декларации (упрощенно); создания финансовой стратегии накоплений; идентификации финансовых мошеннических схем	самостоятельно ведет учет личных доходов и расходов в течение учебного периода (имитационная модель); рассчитывает доходность вкладов и переплату по кредитам; заполняет упрощенную форму налоговой декларации; разрабатывает стратегию накопления на конкретную цель; распознаёт мошеннические схемы в реальных кейсах	Оценка практических работ (№ 1–20). Анализ выполненного личного финансового плана. Экспертное наблюдение в ходе решения кейсов.

Приложение 3.21
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ОСНОВЫ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ГРАМОТНОСТИ

2026

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 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.12 Основы экономической грамотности

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.12 Основы экономической грамотностью является вариативной частью общепрофессионального учебного цикла дисциплин 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 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся экономической грамотности и навыков рационального экономического поведения в процессе социализации в семье, трудовом коллективе и обществе в целом, позволяющих эффективно участвовать в экономических отношениях (потребление, сбережение, инвестирование, налогообложение, предпринимательская инициатива) и адаптироваться к изменяющимся экономическим условиям.

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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать финансовые проблемы в профессиональном и личном контексте; определять этапы их решения; использовать финансовые инструменты для достижения целей	структуру финансового планирования; основы управления личным бюджетом; виды финансовых рисков	анализ личных доходов и расходов; постановка краткосрочных и долгосрочных финансовых целей
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска финансовой информации; планировать процесс поиска; выбирать достоверные источники (официальные сайты банков, нормативные документы); критически оценивать финансовые предложения	номенклатуру финансовых источников; приёмы структурирования финансовой информации; основные финансовые инструменты (вклады, кредиты, страхование)	работа с финансовыми калькуляторами; сравнение условий банковских продуктов; оценка реальной процентной ставки

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать обсуждение финансовых вопросов в коллективе и семье; взаимодействовать с членами семьи, коллегами, финансовыми консультантами при принятии совместных решений	психологические основы финансового поведения; основы проектной деятельности в области семейных финансов; методы конструктивного обсуждения бюджета	проведение семейного совета по бюджету; совместное планирование крупных покупок; распределение ответственности за финансовые обязательства
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей	описывать значимость своей профессии для экономики семьи и общества; соблюдать налоговое законодательство; проявлять финансовую дисциплину и ответственность	сущность гражданско-патриотической позиции; значимость профессиональной деятельности по профессии для благосостояния; основы налоговой системы	заполнение налоговой декларации (форма 3-НДФЛ); получение налоговых вычетов; планирование пенсионных накоплений
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	рассчитывать себестоимость продукции, определять цену реализации, анализировать эффективность использования сырья, применять методы экономии ресурсов	методику калькуляции, нормы расхода сырья, ценообразование на предприятиях общественного питания, факторы, влияющие на прибыль	составление калькуляционных карт, расчёт наценок, определение рентабельности блюда, выявление резервов снижения затрат

потребителей, видов и форм обслуживания			

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.12 Основы экономической грамотности	Тема 1.1, 1.2, 1.3; Тема 2.1, 2.2, 2.3; Тема 3.1	Знания: основы микроэкономики (спрос, предложение, эластичность, издержки, рынок труда), макроэкономики (инфляция, безработица, экономический рост), налоговая система, бюджетирование семьи и предприятия. Умения: рассчитывать экономические показатели (издержки, выручка, прибыль, рентабельность), анализировать рыночные цены, оценивать экономическую эффективность, планировать бюджет. Навыки: ведения учёта доходов и расходов, оптимизации затрат на производстве, ценового анализа, использования экономической информации для принятия решений.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов. Формирование навыков разработки ассортимента и меню с использованием интернет-ресурсов в соответствии с требованиями современного рынка труда.

2. Структура и содержание 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	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	20

2.3 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Экономические основы социализации личности		12/6	
Тема 1.1. Экономика как среда социализации	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Понятие экономики. Основные экономические агенты (домохозяйство, фирма, государство). Экономические потребности и ресурсы. Экономический выбор и альтернативные издержки. Роль экономической грамотности в социализации.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 1 – Определение альтернативных издержек при выборе профессионального обучения (сопоставление затрат и выгод).	2	
Тема 1.2. Спрос, предложение и ценообразование	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Закон спроса и закон предложения. Рыночное равновесие. Эластичность. Формирование рыночных цен. Ценовые стратегии предприятий питания.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 2 – Расчёт равновесной цены на продукцию (на примере обеда в столовой). Анализ изменения спроса при изменении цены.	2	
Тема 1.3. Деньги и инфляция	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Функции денег. Виды денег. Денежная масса. Инфляция: причины, виды, последствия. Покупательная способность.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 3 – Расчёт реальной стоимости доходов с учётом уровня инфляции. Оценка потерь при хранении денег.	2	
	Практическая работа № 4 – Решение задач на определение индекса потребительских цен (ИПЦ) и темпа инфляции.	2	
Раздел 2. Экономика семьи и трудового коллектива		18/10	

Тема 2.1. Семейный бюджет и налоги	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Структура доходов и расходов семьи. Баланс бюджета. Виды налогов (прямые, косвенные). НДФЛ, имущественные налоги. Налоговые вычеты. Бюджетная и налоговая системы РФ.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 5 – Составление бюджета семьи на месяц (по заданным доходам и обязательным платежам).	2	
	Практическая работа № 6 – Расчёт НДФЛ и заполнение справки 2-НДФЛ (учебный пример).	2	
Тема 2.2. Экономика предприятия общественного питания	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Издержки производства (постоянные, переменные). Выручка, прибыль, рентабельность. Ценообразование на предприятии питания. Калькуляция блюд.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 7 – Составление калькуляционной карты на одно блюдо (например, салат «Цезарь»). Расчёт себестоимости.	2	
	Практическая работа № 8 – Определение точки безубыточности для кафе (расчёт критического объёма продаж).	2	
Тема 2.3. Рынок труда и профессиональная социализация	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Рынок труда: спрос и предложение на рабочую силу. Заработная плата (формы, системы). Безработица и её виды. Профессиональная мобильность. Влияние профсоюзов.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 9 – Расчёт заработной платы специалиста по поварскому и кондитерскому делу при повременной и сдельной системах оплаты.	2	
	Практическая работа № 10 – Анализ вакансий для специалистов поварского и кондитерского дела в регионе: расчёт средней зарплаты, сравнение условий.	2	
Раздел 3. Итоговый проект		6/4	

Тема 3.1. Защита экономического проекта	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Методика разработки экономического проекта. Выбор темы (бюджет семьи, бизнес-план точки питания, оптимизация расходов). Структура и оформление.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 11 – Подготовка экономического обоснования для открытия небольшого буфета/отдела в колледже (расчёт стартовых затрат, выручки, срока окупаемости).	2	
	Практическая работа № 12 – Презентация и защита экономического проекта.	2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	-
Всего:		36/20	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин оснащенный оборудованием:

Оборудование: посадочные места по количеству обучающихся,

рабочее место преподавателя, маркерная доска, калькуляторы,

образцы экономических документов (платёжные ведомости, калькуляционные карты). Технические средства:

компьютеры с табличным процессором (Excel),

мультимедиапроектор.

Доступ к сети Интернет не является обязательным для выполнения практических заданий (используются локальные ресурсы).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Гребнев, Л. С. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля : учебник для СПО / Л. С. Гребнев. – Москва : КноРус, 2025. – 384 с. – ISBN 978-5-406-11845-0.
2. Слагода, В. Г. Основы экономики : учебник для СПО / В. Г. Слагода. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 272 с. – ISBN 978-5-16-016789-3.

3.2.2. Дополнительная литература

1. Череданова, Л. Н. Основы экономики и предпринимательства : учебное пособие / Л. Н. Череданова. – Москва : Академия, 2024. – 256 с.
2. Липсиц, И. В. Экономика. Базовый курс : учебник / И. В. Липсиц. – Москва : Вита-Пресс, 2025. – 320 с.

3.2.4 Интернет-ресурсы

1. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики (Росстат) – www.gks.ru
2. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» – 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 компетенций	Методы оценки
Знает:		
основные экономические понятия (спрос, предложение, издержки, прибыль, инфляция, налоги); структуру семейного и производственного бюджета; методы калькуляции и ценообразования	правильно воспроизводит определения; перечисляет виды издержек; описывает механизм рыночного ценообразования	устный опрос; тестирование; терминологический диктант
Умеет:		
рассчитывать себестоимость, цену, прибыль, точку безубыточности; составлять бюджет; анализировать экономическую эффективность	составляет калькуляционную карту; рассчитывает НДФЛ; определяет альтернативные издержки; оценивает инфляционные потери	практические работы №1–11; решение экономических задач; деловая игра
Владеет:		
навыками экономического анализа производственных и бытовых ситуаций; приёмами оптимизации затрат; методами учёта доходов и расходов	самостоятельно разрабатывает экономический проект; обосновывает ценовую стратегию; аргументирует выбор варианта вложения средств	защита итогового проекта (практическая работа №12); экспертное наблюдение

Приложение 3.22
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ОСНОВЫ ПРАВОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

2026

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 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.12 Основы правовой грамотности

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.12 Основы правовой грамотности является вариативной частью общепрофессионального учебного цикла дисциплин 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 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся правовой грамотности и навыков правомерного поведения в процессе социализации в различных социальных сферах (семейной, образовательной, трудовой, гражданской), включая понимание основ конституционного, гражданского, семейного, трудового, административного и уголовного права, а также умение защищать свои права и исполнять обязанности.

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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать финансовые проблемы в профессиональном и личном контексте; определять этапы их решения; использовать финансовые инструменты для достижения целей	структуру финансового планирования; основы управления личным бюджетом; виды финансовых рисков	анализ личных доходов и расходов; постановка краткосрочных и долгосрочных финансовых целей
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска финансовой информации; планировать процесс поиска; выбирать достоверные источники (официальные сайты банков, нормативные документы); критически оценивать финансовые предложения	номенклатуру финансовых источников; приёмы структурирования финансовой информации; основные финансовые инструменты (вклады, кредиты, страхование)	работа с финансовыми калькуляторами; сравнение условий банковских продуктов; оценка реальной процентной ставки

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать обсуждение финансовых вопросов в коллективе и семье; взаимодействовать с членами семьи, коллегами, финансовыми консультантами при принятии совместных решений	психологические основы финансового поведения; основы проектной деятельности в области семейных финансов; методы конструктивного обсуждения бюджета	проведение семейного совета по бюджету; совместное планирование крупных покупок; распределение ответственности за финансовые обязательства
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей	описывать значимость своей профессии для экономики семьи и общества; соблюдать налоговое законодательство; проявлять финансовую дисциплину и ответственность	сущность гражданско-патриотической позиции; значимость профессиональной деятельности по профессии для благосостояния; основы налоговой системы	заполнение налоговой декларации (форма 3-НДФЛ); получение налоговых вычетов; планирование пенсионных накоплений
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	соблюдать санитарно-эпидемиологические, технические и противопожарные требования, требования охраны труда; оформлять документацию, связанную с производством кулинарной продукции (договоры поставки, акты, накладные)	нормативные правовые акты в сфере общественного питания (СанПиН, технические регламенты, правила противопожарного режима); правила оформления первичной документации	проверка соответствия продукции требованиям безопасности; составление актов о браке; ведение документации для контролирующих органов

потребителей, видов и форм обслуживания			

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.12 Основы правовой грамотности	Темы 1.1, 1.2, 1.3; Тема 2.1, 2.2, 2.3; Тема 3.1	Знания: основы конституционного, гражданского, семейного, трудового, административного, уголовного права; правовой статус несовершеннолетних и работников; ответственность за правонарушения; права потребителей. Умения: толковать и применять правовые нормы; составлять заявления, жалобы, договоры; защищать права в досудебном и судебном порядке; соблюдать правовые ограничения. Навыки: работы с нормативными документами; составления правовых документов (исковое заявление, трудовой договор, претензия); правовой оценки ситуаций; участия в правовых спорах в рамках учебной симуляции.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов. Формирование навыков разработки ассортимента и меню с использованием интернет-ресурсов в соответствии с требованиями современного рынка труда.

2. Структура и содержание 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	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	20

2.4 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы правовой социализации			
Тема 1.1. Право в системе социальных норм	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Понятие права, его признаки и функции. Система права: отрасли, институты, нормы. Источники права (Конституция РФ, законы, подзаконные акты). Право и мораль. Правовая социализация: этапы, агенты, механизмы.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 1 – Работа с текстом Конституции РФ: нахождение статей о правах и обязанностях граждан. Составление таблицы «Мои конституционные права и обязанности».	2	
Тема 1.2. Правовой статус личности	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Правоспособность, дееспособность, деликтоспособность. Права, свободы и обязанности человека и гражданина. Правовой статус несовершеннолетних (с 14 до 18 лет). Ограничение дееспособности.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 2 – Решение ситуационных задач на определение правового статуса (заключение сделок, ответственность, трудоустройство несовершеннолетнего).	2	
Тема 1.3. Юридическая ответственность	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Понятие и виды юридической ответственности (уголовная, административная, гражданско-правовая, дисциплинарная). Обстоятельства, исключающие ответственность. Презумпция невиновности.	2	
	В том числе практических работ	2/2	
	Практическая работа № 3 – Классификация правонарушений по отраслям права. Определение вида ответственности по заданным составам.	2	

Раздел 2. Правовое регулирование социальных и профессиональных отношений		18/10	
Тема 2.1. Гражданское право и правовая социализация	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Субъекты гражданского права. Сделки: понятие, виды, форма. Договоры (купли-продажи, поставки, подряда, оказания услуг). Защита прав потребителей. Гражданско-правовая ответственность.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 4 – Составление проекта договора купли-продажи (поставки) продуктов питания.	2	
	Практическая работа № 5 – Решение задач на защиту прав потребителей (обмен товара, возврат денег, возмещение вреда).	2	
Тема 2.2. Семейное право и социализация в семье	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Брак и семья. Права и обязанности супругов, родителей и детей. Имущественные отношения в семье. Алиментные обязательства. Опека и попечительство.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 6 Составление брачного договора (учебный проект). Анализ прав родителей и детей в типовых ситуациях.	2	
Тема 2.3. Трудовое право и профессиональная социализация	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Трудовой договор, его содержание. Порядок приёма на работу. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда. Трудовые споры. Охрана труда. Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 7 – Составление проекта трудового договора для специалиста по поварскому и кондитерскому делу	2	
	Практическая работа № 8 – Решение задач о дисциплинарной и материальной ответственности работника (недостача, прогул, порча имущества).	2	
Тема 2.4. Административное и	Содержание учебного материала	6/4	
	Понятие административного правонарушения и административной	2	ОК 01, ОК 02, ОК.03,

уголовное право в повседневной жизни	ответственности. Уголовное право: преступление, уголовная ответственность, обстоятельства, исключающие преступность деяния. Особенности ответственности несовершеннолетних.		ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 9 – Анализ составов правонарушений (мелкое хулиганство, распитие спиртных напитков, нарушение правил торговли).	2	
	Практическая работа № 10 – Решение задач на определение статей УК РФ (кража, грабёж, причинение вреда здоровью).	2	
Раздел 3. Итоговый проект		6/4	
Тема 3.1. Защита правового проекта	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Методика разработки правового проекта. Выбор темы: «Права и обязанности работника общественного питания», «Защита прав потребителя в ресторане», «Юридическая ответственность повара-кондитера». Структура и оформление.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическая работа № 11 – Подготовка правовой памятки или буклета для работников столовой (правила трудового распорядка, ответственность за нарушения).	2	
	Практическая работа № 12 – Презентация и защита правового проекта (памятка, исследование, решение ситуационной задачи).	2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	-
Всего:		36/20	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин оснащенный оборудованием:

Оборудование: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, маркерная доска, комплект нормативных правовых актов (Конституция РФ, ГК РФ, СК РФ, ТК РФ, КоАП РФ, УК РФ) в актуальной редакции (бумажные или электронные на локальном носителе).

Технические средства: мультимедиапроектор, компьютеры с установленными справочно-правовыми системами («КонсультантПлюс», «Гарант») – возможно локальное использование без выхода в интернет.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Певцова, Е. А. Основы правовой грамотности : учебник для СПО / Е. А. Певцова, Н. В. Калинина. – Москва : КноРус, 2025. – 320 с. – ISBN 978-5-406-12044-6.
2. Смоленский, М. Б. Право : учебник для СПО / М. Б. Смоленский. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 280 с. – ISBN 978-5-16-014883-0.

3.2.2. Дополнительная литература

1. Абросимова, Е. А. Защита прав потребителей: вопросы и ответы / Е. А. Абросимова. – Москва : Юрайт, 2024. – 180 с.
2. Головина, С. Ю. Трудовое право : учебник для СПО / С. Ю. Головина. – Москва : Проспект, 2025. – 264 с.

3.2.5 Интернет-ресурсы

1. Официальный интернет-портал правовой информации – www.pravo.gov.ru
2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (локальная версия или через интернет)

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 компетенций	Методы оценки
Знает:		
основные права и обязанности граждан; виды юридической ответственности; нормы гражданского, семейного, трудового, административного, уголовного права в объёме, необходимом для социальной и профессиональной деятельности	правильно называет права и свободы; перечисляет виды ответственности; определяет отрасль права по описанию ситуации	устный опрос; тестирование; терминологический диктант
Умеет:		
толковать и применять правовые нормы; составлять правовые документы (заявления, договоры, жалобы); защищать права в установленном порядке; анализировать правовые ситуации	составляет проект трудового договора; заполняет бланки заявлений; даёт аргументированный правовой ответ на кейс	практические работы №1–11; решение ситуационных задач; деловая игра
Владеет:		
навыками работы с нормативными правовыми актами; приёмами правовой оценки ситуаций; навыками правомерного поведения в профессиональной и личной сферах	самостоятельно разрабатывает правовой проект (памятку); аргументирует правовую позицию; демонстрирует законопослушное поведение в учебной симуляции	защита итогового проекта (практическая работа №12); экспертное наблюдение

Приложение 3.23
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ АНТИКОРРУПЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026

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 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.12 Правовые основы антикоррупционной деятельности

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.12 Правовые основы антикоррупционной деятельности является вариативной частью общепрофессионального учебного цикла дисциплин 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 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся правовой культуры в области противодействия коррупции, знаний антикоррупционного законодательства Российской Федерации, умений выявлять и предотвращать коррупционные риски в профессиональной деятельности, а также навыков организации и контроля деятельности персонала по соблюдению антикоррупционных требований и инструктирования работников кухни по вопросам противодействия коррупции.

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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать коррупционные риски в профессиональной деятельности; определять этапы их решения; использовать антикоррупционное законодательство для защиты законных интересов	структуру правового решения задач в сфере противодействия коррупции; основные источники антикоррупционного права	анализ типовых коррупционных ситуаций на предприятиях питания
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска антикоррупционной информации; планировать процесс поиска; выбирать достоверные источники (ФЗ «О противодействии коррупции», УК РФ, КоАП РФ); использовать справочно-правовые системы	номенклатуру информационных источников по антикоррупционной тематике; приёмы структурирования правовой информации	работа с текстами нормативных актов; поиск статей об ответственности за коррупционные правонарушения

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать обсуждение антикоррупционных вопросов в коллективе; взаимодействовать с коллегами, руководством при выявлении конфликта интересов	психологические основы правомерного поведения; методы конструктивного обсуждения этических и правовых дилемм	проведение профилактических бесед; участие в разработке локальных антикоррупционных актов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей	описывать значимость своей профессии с точки зрения антикоррупционной безопасности; соблюдать законодательство о противодействии коррупции; проявлять нетерпимость к коррупционным проявлениям	сущность гражданско-патриотической позиции; основы государственной антикоррупционной политики; обязанности гражданина и работника по противодействию коррупции	оставление уведомлений о склонении к коррупции; заполнение декларации о доходах (учебных)
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на предмет соблюдения антикоррупционных требований (правила приёмки сырья, учёта продуктов, документооборота)	методы контроля текущей деятельности; типовые коррупционные риски в работе кухни (недостачи, завышение объёмов, подлог документов)	проведение внезапных проверок (учебная симуляция); анализ учётной документации на предмет злоупотреблений
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других работников кухни на рабочем месте по вопросам антикоррупционного поведения и ответственности	формы и методы обучения на рабочем месте; нормы антикоррупционного законодательства, подлежащие разъяснению; правила поведения при склонении к коррупции	разработка памяток для персонала; проведение инструктажа (учебная ролевая игра); разбор кейсов

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.12 Правовые основы антикоррупционной деятельности	Тема 1.1, 1.2, 1.3; Тема 2.1, 2.2, 2.3; Тема 3.1	Знания: понятие и виды коррупции; международные и российские антикоррупционные акты; ответственность за коррупционные правонарушения (уголовная, административная, дисциплинарная, гражданско-правовая); порядок урегулирования конфликта интересов; Умения: выявлять коррупционные риски в профессиональной сфере; составлять уведомления о склонении к коррупции; организовывать контроль текущей деятельности подчинённых; проводить инструктажи по антикоррупционной тематике. Навыки: анализа локальных актов на наличие коррупциогенных факторов; обучения персонала; проверки учётной документации; разбора кейсов; ведения профилактической работы.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов. Формирование навыков разработки ассортимента и меню с использованием интернет-ресурсов в соответствии с требованиями современного рынка труда.

2. Структура и содержание 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	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	20

2.5 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Правовые основы противодействия коррупции		12/6	
Тема 1.1. Коррупция как социально-правовое явление	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Понятие коррупции, её признаки и виды (бытовая, деловая, политическая). Причины и условия распространения коррупции. Социальные и экономические последствия. Понятие антикоррупционной деятельности.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Практическая работа № 1 – Анализ конкретных примеров коррупционных проявлений в сфере закупок продуктов питания, при приёме на работу, в системе контроля качества.	2	
Тема 1.2. Нормативно-правовая база противодействия коррупции	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Конституция РФ о противодействии коррупции. Федеральный закон от 25.12.2008 № 273-ФЗ «О противодействии коррупции». Уголовный кодекс РФ (ст. 201, 204, 290–292, 304). КоАП РФ. Гражданский кодекс РФ (недействительность сделок). Международные акты (Конвенция ООН против коррупции).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Практическая работа № 2 – Работа с текстом ФЗ № 273: выявление основных запретов, ограничений, обязанностей. Составление таблицы «Антикоррупционные меры в РФ».	2	
Тема 1.3. Ответственность за коррупционные правонарушения	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Уголовная ответственность: получение и дача взятки, посредничество, коммерческий подкуп. Административная ответственность: мелкое взяточничество, незаконное вознаграждение. Дисциплинарная ответственность. Гражданско-правовая ответственность (конфискация, взыскание).	2	

	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Практическая работа № 3 – Решение ситуационных задач: квалификация деяний (взятка, подкуп, злоупотребление полномочиями). Определение вида ответственности.	2	
Раздел 2. Антикоррупционная деятельность на предприятии общественного питания			
Тема 2.1. Конфликт интересов и порядок его урегулирования	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Понятие конфликта интересов. Личная заинтересованность работника. Примеры конфликта интересов в ресторанном бизнесе (поставщики–родственники, приём на работу знакомых). Обязанность уведомить работодателя. Порядок предотвращения и урегулирования.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Практическая работа № 4 – Составление уведомления о возникшем конфликте интересов (учебный бланк). Разбор кейсов: «Заведующий производством закупает продукты у фирмы супруги».	2	
Тема 2.2. Организация контроля текущей деятельности подчинённого персонала (ПК 6.4)	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Понятие внутреннего контроля. Коррупционные риски в работе кухни: недостачи, приписки, завышение объёмов списания, фиктивные накладные. Методы контроля (ревизия, инвентаризация, внезапная проверка, анализ документов). Обязанности руководителя по контролю.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Практическая работа № 5 – Анализ первичной учётной документации (накладные, акты списания) на предмет признаков злоупотреблений. Выявление несоответствий.	2	
	Практическая работа № 6 – Деловая игра «Внезапная проверка кухни». Разработка сценария контроля, проверка соблюдения правил приёмки, хранения и отпуска продуктов.	2	
Тема 2.3. Инструктирование и	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4,
	Формы инструктажа (вводный, первичный, повторный, целевой). Порядок	2	

обучение персонала антикоррупционному поведению (ПК 6.5)	проведения. Антикоррупционные темы для инструктирования специалистов: запрет на получение вознаграждений от поставщиков, правила коммуникации с проверяющими, действия при склонении к даче взятки.		ПК 6.5
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Практическая работа № 7 – Разработка памятки для персонала кухни «Антикоррупционные правила поведения».	2	
	Практическая работа № 8 – Ролевая игра «Проведение инструктажа на рабочем месте»: один обучающийся – руководитель, другие – повара. Темы: «Отказ от подарков», «Действия при предложении взятки».	2	
Раздел 3. Итоговый проект		6/4	
Тема 3.1. Защита антикоррупционного проекта	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Методика разработки проекта по профилактике коррупции на предприятии питания. Выбор темы: «Антикоррупционная политика ресторана», «Памятка для заведующего производством», «Контроль за движением сырья как способ предотвращения злоупотреблений». Структура и оформление.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК.03, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Практическая работа № 9 – Разработка пакета документов (положение, памятка, чек-лист контроля) для учебного предприятия.	2	
	Практическая работа № 10 – Презентация и защита проекта (доклад, демонстрация разработанных материалов, ответы на вопросы).	2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	-
Всего:		36/20	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, маркерная доска, комплект нормативных правовых актов (Конституция РФ, ФЗ № 273-ФЗ, УК РФ, КоАП РФ) в актуальной редакции (бумажные или электронные на локальном носителе).

Технические средства: мультимедиапроектор, компьютеры с установленными справочно-правовыми системами («КонсультантПлюс», «Гарант»).

Образцы учётной документации (накладные, акты списания, инвентаризационные описи) для проведения практических занятий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Кузнецова, Н. В. Правовые основы противодействия коррупции : учебное пособие для СПО / Н. В. Кузнецова. – Москва : КноРус, 2025. – 240 с. – ISBN 978-5-406-11877-1.
2. Шкатулла, В. И. Правовые основы антикоррупционной деятельности : учебник / В. И. Шкатулла. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 280 с. – ISBN 978-5-16-017234-7.

3.2.2. Дополнительная литература

1. Федеральный закон от 25.12.2008 № 273-ФЗ «О противодействии коррупции» (с изм. на 2025 г.).
2. Соловьёв, А. А. Организация антикоррупционной работы на предприятии : практическое руководство / А. А. Соловьёв. – Москва : Дело, 2024. – 160 с.

2.2.3 Интернет-ресурсы

1. Официальный интернет-портал правовой информации – www.pravo.gov.ru
2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (локальная версия или через интернет)

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 компетенций	Методы оценки
Знает:		
понятие и виды коррупции; основные нормативные правовые акты в сфере противодействия коррупции; виды ответственности за коррупционные правонарушения; порядок урегулирования конфликта интересов; методы контроля текущей деятельности; формы инструктирования персонала	правильно воспроизводит определения; перечисляет статьи УК РФ; называет антикоррупционные меры; описывает алгоритм действий при конфликте интересов	устный опрос; тестирование; терминологический диктант
Умеет:		
выявлять коррупционные риски; составлять уведомления; организовывать контроль текущей деятельности подчинённых; проводить инструктажи; анализировать учётную документацию	составляет уведомление о конфликте интересов; выявляет признаки подлога в накладных; проводит инструктаж в ролевой игре	практические работы №1–9; решение ситуационных задач; деловая игра
Владеет:		
навыками антикоррупционного анализа; навыками контроля текущей деятельности; методами обучения персонала; приёмами профилактики коррупции на рабочем месте	самостоятельно разрабатывает памятку; проводит проверку документации; защищает проект с антикоррупционными предложениями	защита итогового проекта (практическая работа №10); экспертное наблюдение

Приложение 3.24
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 СИСТЕМА СЕТЕВОГО ПЛАНИРОВАНИЯ И УПРАВЛЕНИЯ

2026

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 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.12 Система сетевого планирования и управления

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.12 Система сетевого планирования и управления является вариативной частью общепрофессионального учебного цикла дисциплин 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 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.2, ПК 6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области сетевого планирования и управления (СПУ), необходимых для эффективной организации работы на предприятиях общественного питания, включая построение сетевых графиков, календарное планирование, оптимизацию ресурсов и контроль исполнения.

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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать коррупционные риски в профессиональной деятельности; определять этапы их решения; использовать антикоррупционное законодательство для защиты законных интересов	структуру правового решения задач в сфере противодействия коррупции; основные источники антикоррупционного права	анализ типовых коррупционных ситуаций на предприятиях питания
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска антикоррупционной информации; планировать процесс поиска; выбирать достоверные источники (ФЗ «О противодействии коррупции», УК РФ, КоАП РФ); использовать справочно-правовые системы	номенклатуру информационных источников по антикоррупционной тематике; приёмы структурирования правовой информации	работа с текстами нормативных актов; поиск статей об ответственности за коррупционные правонарушения

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать обсуждение антикоррупционных вопросов в коллективе; взаимодействовать с коллегами, руководством при выявлении конфликта интересов	психологические основы правомерного поведения; методы конструктивного обсуждения этических и правовых дилемм	проведение профилактических бесед; участие в разработке локальных антикоррупционных актов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей	описывать значимость своей профессии с точки зрения антикоррупционной безопасности; соблюдать законодательство о противодействии коррупции; проявлять нетерпимость к коррупционным проявлениям	сущность гражданско-патриотической позиции; основы государственной антикоррупционной политики; обязанности гражданина и работника по противодействию коррупции	оставление уведомлений о склонении к коррупции; заполнение декларации о доходах (учебных)
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на предмет соблюдения антикоррупционных требований (правила приёмки сырья, учёта продуктов, документооборота)	методы контроля текущей деятельности; типовые коррупционные риски в работе кухни (недостачи, завышение объёмов, подлог документов)	проведение внезапных проверок (учебная симуляция); анализ учётной документации на предмет злоупотреблений
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями с использованием методов сетевого планирования	методы текущего планирования на предприятии; структуру взаимодействия цехов; принципы построения сетевых графиков для кухни	разработка сменных заданий; составление графиков выхода на работу; координация работы горячего, холодного, кондитерского цехов

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.12 Система сетевого планирования и управления	Темы 1.1, 1.2, 1.3; Темы 2.1, 2.2, 2.3; Тема 3.1	Знания: основные понятия СПУ (сетевая модель, работа, событие, путь, критический путь); методы построения сетевых графиков (вершина–работа, вершина–событие); временные параметры (ранний, поздний срок, резервы); календарное планирование (диаграмма Ганта); оптимизация ресурсов; Умения: строить сетевой график для технологического процесса приготовления сложного блюда; рассчитывать временные параметры; определять критический путь; Навыки: разработки сетевых моделей для банкетного обслуживания, для ежедневной работы кухни; контроля исполнения; оперативного управления; составления сменных планов-заданий.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов. Формирование навыков разработки ассортимента и меню с использованием интернет-ресурсов в соответствии с требованиями современного рынка труда.

2. Структура и содержание 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	18
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты мини-проекта	2	2
Всего	36	20

2.6 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы сетевого планирования и управления			
Тема 1.1. Введение в сетевое планирование	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.2, ПК 6.4
	Понятие и задачи сетевого планирования и управления (СПУ). История возникновения. Применение СПУ в различных отраслях, в том числе в общественном питании. Основные элементы сетевой модели: работа, событие, путь.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.2, ПК 6.4
	Практическая работа № 1 – Построение фрагмента сетевого графика для технологического процесса приготовления сложного горячего блюда (например, «Утка по-пекински»). Определение перечня работ и их логической последовательности.	2	
Тема 1.2. Способы построения сетевых графиков	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.2, ПК 6.4
	Графическое изображение сетевых моделей (вершина–работа, вершина–событие). Правила построения. Временные параметры (ранние и поздние сроки, полный и свободный резервы времени). Критический путь.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.2, ПК 6.4
	Практическая работа № 2 – Построение сетевого графика для процесса приготовления банкетного меню из 5 блюд (холодная закуска, суп, горячее, десерт, напиток). Расчёт ранних и поздних сроков.	2	
Тема 1.3. Календарное планирование. Диаграмма Ганта	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.2, ПК 6.4
	Понятие календарного плана. Диаграмма Ганта: построение, масштаб, привязка к реальному времени. Отображение ресурсов. Сравнение сетевого графика и диаграммы Ганта.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04,

	Практическая работа № 3 – Построение диаграммы Ганта для сетевой модели, построенной в работе №2. Определение критического пути.	2	ОК 06, ПК 6.2, ПК 6.4
Раздел 2. Применение сетевого планирования на предприятии общественного питания		18/10	
Тема 2.1. Планирование и координация деятельности подразделений (ПК 6.2)	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.2, ПК 6.4
	Текущее планирование на кухне. Координация работы холодного, горячего, кондитерского цехов. Построение сетевых моделей для согласованного выпуска продукции. Определение потребности в персонале и оборудовании.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.2, ПК 6.4
	Практическая работа № 4 – Разработка сетевого графика для обслуживания фуршета на 50 гостей с учётом одновременной работы нескольких цехов. Распределение заданий между бригадами.	2	
	Практическая работа № 5 – Составление сменного плана-задания для горячего цеха на основе сетевого графика (на примере ресторана).	2	
Тема 2.2. Оптимизация сетевых графиков по времени и ресурсам	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.2, ПК 6.4
	Методы оптимизации: сокращение критического пути (параллельное выполнение, интенсификация), выравнивание ресурсов, устранение перегрузок. Учёт ограничений (люди, оборудование, продукты).	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.2, ПК 6.4
	Практическая работа № 6 – Оптимизация сетевого графика из работы №4 с целью сокращения общего времени выполнения работ. Перераспределение трудовых ресурсов.	2	
	Практическая работа № 7 – Расчёт загрузки поваров (составление графика выхода на работу) на основе оптимизированного сетевого графика.	2	
Тема 2.3. Контроль текущей деятельности и корректировка планов (ПК 6.4)	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.2, ПК 6.4
	Организация контроля по сетевым графикам. Точки контроля (события). Выявление отклонений (задержки, перерасход ресурсов). Оперативные корректирующие воздействия. Документальное оформление.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04,

	Практическая работа № 8 – Анализ отклонений от сетевого графика в ходе деловой игры (ввод контрольных точек, фиксация задержек). Разработка корректирующих мероприятий.	2	ОК 06, ПК 6.2, ПК 6.4
Раздел 3. Итоговый проект		4/2	
Тема 3.1. Защита проекта сетевого планирования	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.2, ПК 6.4
	Этапы разработки сетевого проекта для предприятия общественного питания. Структура и оформление. Требования к защите.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.2, ПК 6.4
	Практическая работа № 9 – Разработка сетевого графика и календарного плана для приготовления и обслуживания банкета (или для работы кухни в режиме «шведский стол» на 100 гостей).	2	
Промежуточная аттестация в форме защиты мини-проекта		2	-
Всего:		36/20	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, маркерная доска.

Технические средства: компьютеры с установленным программным обеспечением (Microsoft Project, Excel или бесплатные аналоги ProjectLibre, GanttProject), мультимедиапроектор, принтер для распечатки графиков.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Зайцев, М. Г. Сетевое планирование и управление в производстве : учебное пособие для СПО / М. Г. Зайцев. – Москва : КноРус, 2025. – 208 с. – ISBN 978-5-406-12345-6.
2. Скляренко, В. К. Управление производством: сетевые методы планирования : учебник / В. К. Скляренко. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 256 с.

3.2.2. Дополнительная литература

1. Романов, А. Н. Диаграмма Ганта и сетевые графики в управлении проектами / А. Н. Романов. – Санкт-Петербург : Питер, 2024. – 190 с.
2. Справочник по производственному планированию на предприятиях общественного питания / под ред. Т. П. Лапиной. – Москва : Экономика, 2024. – 280 с.

2.2.4 Интернет-ресурсы

1. Официальный интернет-портал правовой информации – www.pravo.gov.ru
2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (локальная версия или через интернет)

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 компетенций	Методы оценки
Знает:		
основные понятия СПУ; методы построения сетевых графиков; правила расчёта временных параметров; способы оптимизации; методы координации и контроля	правильно воспроизводит определения; перечисляет элементы сетевой модели; описывает алгоритм расчёта критического пути	устный опрос; тестирование; терминологический диктант
Умеет:		
строить сетевые графики и диаграммы Ганта; рассчитывать временные параметры; оптимизировать планы; координировать работу персонала; контролировать исполнение	строит сетевую модель технологического процесса; рассчитывает резервы; выявляет критический путь; корректирует график при отклонениях	практические работы №1–9; деловая игра; решение задач
Владеет:		
навыками разработки сетевых проектов для предприятий питания; планирования и контроля деятельности подчинённых; оперативного управления	самостоятельно разрабатывает полный сетевой график для банкета; обосновывает оптимизационные решения; демонстрирует умение координировать бригаду	защита итогового проекта (практическая работа №10); экспертное наблюдение

Приложение 3.25
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 АНТИКОРРУПЦИОННЫЙ ЛИКБЕЗ

2026

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 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.12 Антикоррупционный ликбез

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.12 Антикоррупционный ликбез является вариативной частью общепрофессионального учебного цикла дисциплин 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 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся базовых знаний о коррупции, её формах, причинах и последствиях, а также практических навыков антикоррупционного поведения, контроля деятельности персонала и инструктирования работников кухни по вопросам предупреждения коррупции в повседневной профессиональной деятельности.

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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать коррупционные риски в профессиональной деятельности; определять этапы их решения; использовать антикоррупционное законодательство для защиты законных интересов	структуру правового решения задач в сфере противодействия коррупции; основные источники антикоррупционного права	анализ типовых коррупционных ситуаций на предприятиях питания
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска антикоррупционной информации; планировать процесс поиска; выбирать достоверные источники (ФЗ «О противодействии коррупции», УК РФ, КоАП РФ); использовать справочно-правовые системы	номенклатуру информационных источников по антикоррупционной тематике; приёмы структурирования правовой информации	работа с текстами нормативных актов; поиск статей об ответственности за коррупционные правонарушения

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать обсуждение антикоррупционных вопросов в коллективе; взаимодействовать с коллегами, руководством при выявлении конфликта интересов	психологические основы правомерного поведения; методы конструктивного обсуждения этических и правовых дилемм	проведение профилактических бесед; участие в разработке локальных антикоррупционных актов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей	описывать значимость своей профессии с точки зрения антикоррупционной безопасности; соблюдать законодательство о противодействии коррупции; проявлять нетерпимость к коррупционным проявлениям	сущность гражданско-патриотической позиции; основы государственной антикоррупционной политики; обязанности гражданина и работника по противодействию коррупции	оставление уведомлений о склонении к коррупции; заполнение декларации о доходах (учебных)
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	организовывать и контролировать текущую деятельность подчинённого персонала с целью исключения коррупционных злоупотреблений (незаконное списание, завышение объёмов, подделка документов)	методы контроля (внезапная проверка, инвентаризация, анализ документов); признаки возможных злоупотреблений в работе кухни	проведение проверки правильности оформления первичных документов; составление акта о результатах контроля
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 и других работников кухни по вопросам антикоррупционного поведения на рабочем месте	формы инструктажа (вводный, первичный, целевой); типовые вопросы для разъяснения; порядок действий при поступлении неправомерного предложения	разработка плана-конспекта инструктажа; проведение учебного инструктажа с группой; разбор вопросов работников

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.12 Антикоррупционный ликбез	Темы 1.1, 1.2, 1.3; Темы 2.1, 2.2, 2.3; Тема 3.1	Знания: что такое коррупция, её виды (взятка, подкуп, злоупотребление полномочиями); ответственность за коррупционные правонарушения (штрафы, арест, лишение свободы); конфликт интересов; правила поведения в коррупционно опасных ситуациях; методы контроля персонала; порядок проведения инструктажа. Умения: распознавать попытку склонения к коррупции; отказываться от неправомерных предложений; вежливо и законно отклонять подарки; контролировать документальную дисциплину; обучать персонал правилам антикоррупционного поведения. Навыки: составления антикоррупционных памяток; проведения инструктажа; проверки учётных документов; участия в деловых играх по противодействию коррупции.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов. Формирование навыков разработки ассортимента и меню с использованием интернет-ресурсов в соответствии с требованиями современного рынка труда.

2. Структура и содержание 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	18
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты мини-проекта	2	2
Всего	36	20

2.7 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Антикоррупционное просвещение: что нужно знать каждому			
Тема 1.1. Коррупция: просто о сложном	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Что такое коррупция простыми словами. Примеры из жизни: взятка инспектору, «благодарность» за ускоренную приёмку товара, устройство родственника в обход конкурса. Почему коррупция – зло.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Практическая работа № 1 – Мозговой штурм «Где в кухне может возникнуть коррупция?» (приёмка овощей, завышение процента отходов, лишнее списание). Составление списка рисков.	2	
Тема 1.2. Закон и ответственность	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Что говорит закон: мелкое взяточничество (ст. 291.2 УК РФ) – штраф до 500 тыс. руб. или арест. Коммерческий подкуп (ст. 204 УК РФ). Ответственность за посредничество. Примеры наказаний.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Практическая работа № 2 – Работа с выдержками из УК РФ и КоАП РФ в упрощённой форме. Заполнение таблицы «Что грозит за коррупцию?» (вид нарушения – наказание).	2	
Тема 1.3. Конфликт интересов и как его избежать	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Что такое конфликт интересов на кухне. Примеры: закупать продукты у супруги; принимать на работу друга; давать премию «своим». Как действовать: сообщить руководителю, отказаться от участия.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Практическая работа № 3 – Разбор 5 жизненных кейсов: «Шеф-повар просит подписать фиктивную накладную», «Поставщик предлагает скидку наличными в	2	

	конверте». Отработка формулировок отказа.		
Раздел 2. Антикоррупционная работа на предприятии питания			
Тема 2.1. Контроль за честностью персонала (ПК 6.4)	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Как проверить, что никто не ворует и не завышает расход. Простые методы: внезапная ревизия холодильников, пересчёт порций по чеку, сравнение прихода и расхода.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Практическая работа № 4 – Анализ документов: дана накладная и акт списания. Найти несоответствия (завышен вес, списан продукт, которого не было).	2	
	Практическая работа № 5 – Деловая игра «Контролёр». Один студент – заведующий производством, другой проводит внезапную проверку. Оценивается профессионализм контроля.	2	
Тема 2.2. Инструктируем коллег (ПК 6.5)	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Как провести беседу с поварами об антикоррупции. О чём говорить: нельзя брать деньги от поставщиков, нельзя закрывать глаза на нарушения коллег, как сказать «нет» предложению взятки.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Практическая работа № 6 – Разработка памятки «5 правил честного повара» (ламинированная карточка для реального размещения на кухне).	2	
	Практическая работа № 7 – Ролевая игра «Проведение антикоррупционного инструктажа»: один студент – старший повар, остальные – бригада. Время – 5-7 минут.	2	
Тема 2.3. Как поступать в сложных ситуациях	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Алгоритм: остановись, подумай, скажи «нет», сообщи руководителю (или по телефону доверия). Действия, если склоняют к взятке: зафиксировать разговор, сохранить доказательства, написать заявление.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Практическая работа № 8 – Составление уведомления о склонении к коррупции	2	

	(учебный бланк). Отработка вариантов: поставщик суёт деньги за фиктивную подпись.		
Раздел 3. Итоговый проект		6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
Тема 3.1. Защита антикоррупционного проекта	Содержание учебного материала	4/2	
	Как сделать свой проект: антикоррупционная газета, видеоролик, памятка, план контроля.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.4, ПК 6.5
	Практическая работа № 9 – Выполнение творческого проекта (на выбор): 1) Буклет «Честная кухня: как избежать коррупции»; 2) Чек-лист для контроля заведующего производством; 3) Сценарий инструктажа с презентацией.	2	
Промежуточная аттестация в форме защиты мини-проекта		2	-
Всего:		36/20	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, флипчарт, маркерная доска, раздаточные материалы (кейсы, бланки уведомлений, образцы документов).

Технические средства: мультимедиапроектор, экран, ноутбук для показа видеороликов (например, социальная реклама против коррупции). Принтер для распечатки памяток.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Савельева, Е. А. Антикоррупционный ликбез: просто о сложном : учебное пособие для СПО / Е. А. Савельева. – Москва : КноРус, 2025. – 160 с. – ISBN 978-5-406-12099-6.
2. Попова, Т. **В.** Противодействие коррупции на предприятиях общественного питания : практикум / Т. В. Попова. – Москва : ИНФРА-М, 2024. – 120 с.

3.2.2. Дополнительная литература

1. Федеральный закон «О противодействии коррупции» (извлечения, адаптированный для СПО).
2. Антикоррупционная хрестоматия для работников кухни : сборник кейсов / под ред. С. М. Иванова. – М. : Деловой двор, 2024. – 80 с.

2.2.5 Интернет-ресурсы

1. Сайт «Открытое правительство» – anti-corr.gov.ru (раздел «Материалы для граждан»)
2. Методические материалы Минтруда по антикоррупционному просвещению.

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 компетенций	Методы оценки
Знает:		
основные формы коррупции; ответственность по закону; как выявить конфликт интересов; методы контроля и проведения инструктажа	называет виды взяток; перечисляет штрафы; описывает алгоритм отказа; воспроизводит контрольные мероприятия	устный опрос; тестирование (с вариантами ответов «Что делать?»); кроссворд по терминам
Умеет:		
распознавать коррупционную ситуацию; отказывать; проводить простой контроль документов; составлять памятки; проводить инструктаж	правильно идентифицирует кейс; даёт корректный ответ отказ; находит ошибки в документах; проводит учебную беседу	практические работы №1–9; деловая игра; проверка памятки и буклета
Владеет:		
навыками антикоррупционного поведения; контроля текущей деятельности; обучения персонала	самостоятельно разрабатывает чек-лист контроля; проводит инструктаж; создаёт антикоррупционный продукт (буклет, сценарий)	защита итогового проекта (практическая работа №10); экспертное наблюдение

Приложение 3.26

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 КУЛИНАРНЫЙ ВИЗАЖ

2026

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 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.13 Кулинарный визаж.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.13 Кулинарный визаж 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 06, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 5.3.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся профессиональных умений в области эстетического оформления и дизайна кулинарной продукции с использованием современных техник карвинга и декорирования для повышения конкурентоспособности и потребительской привлекательности блюд.

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.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	-описывать значимость своей профессии.	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии	-

поведения			
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления супов; -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку;	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; -температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных	-приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных	-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при

	хранение в процессе приготовления салатов; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов	отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы	-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

	-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;	взаимозаменяемости сырья и продуктов;	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.13 Кулинарный визаж	Тема 1.1, 1.2 Тема 2.1, 2.2, 2.3 Тема 3.1	Знания: Современные мировые тренды во фуд-дизайне и фуд-стилинге. Особенности подачи блюд для социальных сетей (фуд-фотография). Умения: Создавать композиции в стилях «модерн» и «минимализм». Адаптировать классические техники под конкретное меню или событие. Навыки: Навык работы с профессиональным набором инструментов для тайского и европейского карвинга. Навык составления технологической карты на декоративные элементы.	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 учебной 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 кулинарного дизайна		8/4	
Тема 1.1. Основы дизайна и композиции	Содержание учебного материала	2/0	ОК.04, ОК.06, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 5.3
	Понятие «кулинарный визаж». Основные законы композиции: равновесие, ритм, контраст, нюанс. Цветовой круг. Психология цвета в еде. Форма и фактура. Стили подачи (классический, модерн, фьюжн).	2	
Тема 1.2. Инструменты и материалы	Содержание учебного материала	6/4	ОК.04, ОК.06, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 5.3
	Обзор и назначение инструментов для карвинга (тайский, серповидный, карбовочные ножи, нуазетки). Безопасность работы. Съедобные декоры (цветы, микрозелень). Выбор посуды.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 1 Составление цветовой палитры и схемы композиции для заданного блюда. Работа с цветовым кругом.	2/2	
	Практическая работа № 2 Освоение базовых приемов работы с инструментами для карвинга. Безопасные техники реза.	2/2	
Раздел 2. Техники художественного оформления		24/10	ОК.04, ОК.06, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 5.3
Тема 2.1. Карвинг из овощей и фруктов	Содержание учебного материала	8/6	
	Техники азиатского (тайского) и европейского карвинга. Подготовка продуктов. Создание простых элементов: цветы (розы, лилии, хризантемы), листья, фигурные вырезы.	2	
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическая работа № 3 Изготовление розы из помидора или редиса, хризантемы из пекинской капусты.	2/2	

	Практическая работа № 4 Изготовление лилий из лука, нарциссов из моркови, веерных украшений из огурца.	2/2	
	Практическая работа № 5 Создание композиции «Корзина с цветами» из овощей.	2/2	
Тема 2.2. Оформление холодных и горячих блюд	Содержание учебного материала	6/4	ОК.04, ОК.06, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 5.3
	Принципы декорирования с учетом температуры и консистенции. Техники работы с соусами (точки, линии, разводы, сеточка). Использование зелени, цитрусовых, ягод.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 6 Оформление салата. Создание композиции «Осенний лист» или «Морская волна».	2/2	
	Практическая работа № 7 Оформление горячего второго блюда (мяса/рыбы с гарниром). Создание сбалансированной композиции на тарелке.	2/2	
Тема 2.3. Оформление кондитерских изделий	Содержание учебного материала	4/2	ОК.04, ОК.06, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 5.3
	Работа с шоколадом (темперирование, создание завитков, перьев). Айсинг, глазурь. Основы работы с мастикой и марципаном.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 8 Изготовление шоколадных украшений и цветов из мастики. Роспись имбирного пряника айсингом.	2/2	
Раздел 3. Итоговый проект		4/2	ОК.04, ОК.06, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 5.3
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	4/2	
	Этапы создания творческого проекта. Концепция, подбор продуктов и инструментов. Основы фуд-фотографии для презентации.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 9 Выполнение и презентация авторского проекта по оформлению блюда или кондитерского изделия на заданную тему (например, «Времена года», «Русский мотив»).	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:

− 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

Печатные издания:

1. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2025. — 124 с. — ISBN 978-5-406-15155-6 https://book.ru/book/959216

2. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2026. — 133 с. — ISBN 978-5-406-15237-9 https://book.ru/book/959450

3. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 247 с. — ISBN 978-5-406-14576-0 https://book.ru/book/957508

4. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2025. — 578 с. — ISBN 978-5-406-14148-9 https://book.ru/book/956697

Электронные ресурсы:

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 205 с. — ISBN 978-5-406-15152-5 https://book.ru/book/959144

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; -описывать значимость своей профессии; -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;	-организует работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -описывает значимость своей профессии; -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; -выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; -взвешивает, измеряет продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организует хранение в процессе приготовления салатов; -выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи;	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;		
Знает:		
-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности; -сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	-учитывает психологические основы деятельности коллектива, применяет на практике психологические особенности личности; -применяет основы проектной деятельности; -формирует гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - воспитывает значимость профессиональной деятельности по профессии; -применяет правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - называет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; - определяет виды, характеристику региональных видов сырья, продуктов; - определяет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Владеет:		
-приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	- владеет приемами приготовления, в творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействует с потребителями	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

-взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	

Приложение 3.27

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 КУЛИНАРНЫЙ ФЬЮЖН

2026

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.13 Кулинарный фьюжн.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.13 Кулинарный фьюжн 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 06, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование способности к созданию оригинальных гастрономических концепций на основе творческого синтеза кулинарных традиций, современных технологий и знаний о совместимости вкусов для разработки инновационного меню

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;	-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;	-

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.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	-описывать значимость своей профессии.	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии	-

антикоррупционного поведения			
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,	-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

		нерыбного водного сырья;	
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; -ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов	-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.13 Кулинарный фьюжн	Темы: 1.1, 1.2 Темы: 2.1,2.2 Тема: 3.1	Знания: -исторические и культурные предпосылки возникновения фьюжн-кухни. -основные принципы и классификацию направлений кулинарного фьюжна. -психологию восприятия вкуса и базовые правила гармоничного сочетания ингредиентов из разных кулинарных традиций. -характеристики ключевых глобальных ингредиентов и соусов. -технические приемы, используемые в фьюжн-кухне (в т.ч. базовые молекулярные). Умения: -анализировать и дегустировать блюда, выявляя вкусовые профили и компоненты. -применять принципы фьюжн для разработки концепции блюда. -подбирать и комбинировать ингредиенты, техники и соусы из разных кухонь мира.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			-выполнять технологические операции, характерные для фьюжн-направлений (работа с нестандартными сочетаниями, создание сложных соусов, простых молекулярных элементов). Навыки: -навыки сенсорного анализа и описания сложных вкусоароматических композиций. -навыки безопасного и креативного комбинирования ингредиентов. -навыки приготовления фьюжн-соусов, холодных и горячих закусок, основных блюд и десертов. -навыки элементарной работы с инструментами и ингредиентами молекулярной кухни (создание эспум, желей, икры). -навыки презентации и защиты собственной кулинарной идеи.		

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. Теоретические основы и принципы фьюжн-кухни		10/4	
Тема 1.1. Философия и история фьюжн-направлений	Содержание учебного материала	4/0	ОК.01, ОК.02, ОК 03, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 5.3
	Понятие «кулинарный фьюжн». Исторические предпосылки возникновения (миграция, глобализация). Основные мировые центры и шеф-новаторы. Ключевые принципы: гармония, контраст, баланс, уважение к продукту. Классификация направлений (этно-фьюжн, техно-фьюжн, модерн и др.).	2	
	Психология вкуса. Понятие «вкусовой карты» языка и «умами». Методы создания сложного вкусового профиля. Анализ успешных и неудачных сочетаний.	2	
Тема 1.2. Продуктовая база и инструментарий фьюжн-повара	Содержание учебного материала	6/4	ОК.01, ОК.02, ОК 03, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 5.3
	Глобальная кладовая: знакомство с ключевыми ингредиентами разных кухонь (соусы, специи, ферментированные продукты). Принцип «Think Global, Act Local» – работа с локальными продуктами.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 1 Дегустационная панель и сенсорный анализ. Освоение техники дегустации, описание вкусов, ароматов, текстур. Работа с незнакомыми ингредиентами.	2/2	
	Практическая работа № 2 Создание фьюжн-соуса. Комбинирование базовых соусов (европейских) с азиатскими или латиноамериканскими компонентами	2/2	
Раздел 2. Практика фьюжн: от закуски до десерта		16/10	ОК.01, ОК.02, ОК 03, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 5.3
Тема 2.1. Фьюжн в закусках, салатах и основных блюдах	Содержание учебного материала	14/10	
	Техники заимствования и адаптации. Концепция построения блюда: выбор базового элемента (белок), гармонизирующего компонента (гарнир/соус) и акцента (контрастный элемент). Фьюжн в подаче и food-стайлинг.	4	
	В том числе практических занятий	10/10	

	Практическая работа № 3 Приготовление холодной закуски (тартар из тунца с авокадо, кунжутной заправкой и васаби-кремом)	4/4	
	Практическая работа № 4 Street-food фьюжн. Разработка и приготовление авторского бургера/боула/тако с нетрадиционными сочетаниями	4/4	
	Практическая работа № 5 Локальный продукт в глобальном ключе. Создание блюда на основе заданного регионального продукта (грибы, тыква, творог) с использованием фьюжн-подхода.	2/2	
Тема 2.2. Десертный фьюжн и современные техники	Содержание учебного материала	6/4	ОК.01, ОК.02, ОК 03, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 5.3
	Специфика сочетания вкусов в кондитерском искусстве (сладкий, соленый, кислый, острый, умами). Работа с овощами, травами и специями в десертах. Введение в основы молекулярной гастрономии как инструмента фьюжн (эспумы, желирование, сферификация).	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 6 Несладкие компоненты в десерте. Приготовление десерта с овощем, зеленью или сыром (шоколадный брауни со свеклой, мусс из маракуйи с базиликом, чизкейк с голубым сыром и грушей).	2/2	
	Практическая работа № 7 Техника одного приема. Приготовление блюда или десерта с использованием простой молекулярной техники (лимонная икра, клубничная паста / эспума, желированный бальзамик).	2/2	
Раздел 3. Разработка и презентация авторского проекта		6/4	ОК.01, ОК.02, ОК 03, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 5.3
Тема 3.1. Создание концепции и итоговая защита	Содержание учебного материала	6/4	
	Этапы разработки авторского блюда: от идеи до тарелки. Составление технологической карты, расчет себестоимости. Основы презентации и фуд-фотографии.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 8 Самостоятельная разработка, приготовление и презентация авторского фьюжн-блюда. Защита проекта включает: обоснование концепции, демонстрацию техник, дегустацию, расчет стоимости.	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:

− 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

Печатные издания:

1. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2025. — 124 с. — ISBN 978-5-406-15155-6 https://book.ru/book/959216

2. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2026. — 133 с. — ISBN 978-5-406-15237-9 https://book.ru/book/959450

3. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 247 с. — ISBN 978-5-406-14576-0 https://book.ru/book/957508

4. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2025. — 578 с. — ISBN 978-5-406-14148-9 https://book.ru/book/956697

Электронные ресурсы:

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + Приложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 205 с. — ISBN 978-5-406-15152-5 https://book.ru/book/959144

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; -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 траектории	-распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определяет этапы решения задачи; -выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составляет план действия; -определяет необходимые ресурсы; -определяет задачи для поиска информации; -определяет необходимые источники информации; планировать процесс поиска; -структурирует получаемую информацию; -выделяет наиболее значимое в перечне информации; -определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применяет современную научную профессиональную терминологию; -определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; -описывает значимость своей профессии.	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

профессионального развития и самообразования; -описывать значимость своей профессии. -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;		
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 -сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии	- профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -перечисляет основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -описывает алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -описывает методы работы в профессиональной и смежных сферах; - применя чет номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - использует приемы структурирования информации; - использует формат оформления результатов поиска информации; - знает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -описывает значимость профессиональной деятельности по профессии	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Владеет:		
-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- владеет навыками приготовления, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.28

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 ЕВРОПЕЙСКИЙ СТИЛЬ В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

2026

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.13 Европейский стиль в кондитерском производстве.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.13 Европейский стиль в кондитерском производстве, 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 06, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.2

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование способности к созданию аутентичных и авторских кондитерских изделий на основе глубокого понимания классических европейских техник, современных интерпретаций и принципов сбалансированного вкуса для разработки профессионального кондитерского ассортимента.

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;	-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;	-

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.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-описывать значимость своей профессии.	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии	-
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных	-ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных	-приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

	полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;	ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; -виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного	-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при

	соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа	ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	отпуске продукции с прилавка/раздачи
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 рецептурой;	-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 пирожных и тортов, -правила их выбора с	-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;

	-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	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.13 Европейский стиль в кондитерском производстве.	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1-2.3 Тема 3.1-3.3 Тема 4.1	Знания: -исторические и региональные особенности ведущих европейских кондитерских школ (французской, итальянской, австрийской, венгерской, швейцарской). -классификацию, ассортимент, рецептуры и точные весовки (grammage) базовых европейских кондитерских изделий: бисквитов, песочного, слоеного, заварного теста; кремов (заварного, масляного, ганаша); отделочных полуфабрикатов. -принципы и техники темперирования шоколада, работы с карамелью, безе, марципаном и мастикой в европейской традиции. -основы композиции, колористики и каноны творческого оформления (dressage) классических тортов и пирожных. Умения: -«Читать» и	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			интерпретировать профессиональные европейские рецептуры (включая иностранные термины). -подбирать сырье, инструменты и технологические режимы для воспроизведения классических изделий. -выполнять основные кондитерские операции в соответствии с европейскими стандартами качества: замес теста, формовку, выпечку, приготовление и стабилизацию кремов, сборку, глазирование. -диагностировать и корректировать типовые технологические дефекты (опадание бисквита, расслоение крема, «поседение» шоколада). изделий. Навыки: -приготовления классических европейских отделочных полуфабрикатов (крема «Шибуст», «Дипломат», пралине, нуги). -изготовления и оформления широкого ассортимента мучн ых кондитерских		

			изделий: тартов (Tarte Tatin, лимонный тарт), пирожных (эклер, профитроль, макарон, меренги). -изготовления, сборки и декоративной отделки классических и современных европейских тортов - работы с профессиональным кондитерским инвентарем (кондитерские мешки, насадки, силиконовые формы, термометры).		

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 европейской кондитерской культуры		6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 06
Тема 1.1. Введение. Школы и философия	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 06
	Цель и задачи курса. Введение в европейскую кондитерскую культуру как фундамент профессии. Обзор ведущих школ: Франция (патиссери), Австрия и Венгрия (венская), Италия (дольче), Швейцария (шоколатье). Их исторический вклад. Базовые принципы: точность (метрдотель), баланс вкуса, эстетика подачи. Основы профессиональной терминологии.	2	
	Практическая работа № 1 Дегустация и анализ. Органолептический анализ классических европейских изделий (макарон, пралине, кусочка торта). Заполнение дегустационной карты. Обсуждение вкусов, текстур, сбалансированности.	2/2	
Тема 1.2. Сырье и инструменты. Безопасность	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 06
	Характеристика и требования к качеству европейского кондитерского сырья: масло, мука, шоколад (какао-масло), миндальная мука, пектины, агар. Специализированный инструментарий: силиконовые коврики, точные весы, термометры, кондитерские кольца, насадки (французские номера). Нормы безопасности, санитарии и гигиены на кондитерском производстве. Принципы FIFO и маркировки.	2	
Раздел 2. Классические техники и полуфабрикаты		12/8	ОК 01, ПК 5.4
Тема 2.1. Тесто:	Содержание учебного материала	4/2	
	Классификация и технология основных видов теста: песочное (pâte sablée), бисквитное	2	

основа основ	(biscuit), слоеное (pâte feuilletée), заварное (pâte à choux). Критические точки технологии.		
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 2 «Бисквит и песочное тесто». Приготовление классического бисквита «Женуаз» и теста «Сабле». Формовка, выпечка, оценка качества.	2/2	
Тема 2.2. Кремы и начинки: душа десерта	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ПК 5.2
	Технология и применение ключевых кремов: заварной крем (crème pâtissière), крем «Шибуст» (crème chiboust), ганаш, масляный крем (crème au beurre). • Основы карамели, пралине, фруктовых курдов и компоте.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 3 Приготовление классического ванильного заварного крема и темного шоколадного ганаша. Темперирование шоколада для глазури.	2/2	
Тема 2.3. Десертные «строительные блоки»	Содержание учебного материала	4/4	ОК 01, ПК 5.2, ПК 5.4
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 4: Заварное тесто и меренга. Приготовление и отсадка профитролей и эклеров. Приготовление французской меренги.	2/2	
	Практическая работа № 5 Тарталетки и миндальная основа. Изготовление песочных тарталеток «бланш». Приготовление миндального крама (frangipane). Ассамбляж и выпечка тарталеток с грушей или ягодами.	2/2	
Раздел 3. Сборка и оформление классических изделий		12/6	ПК 5.4, ПК 5.5
Тема 3.1 Пирожные и petits fours	Содержание учебного материала	4/2	
	Ассортимент и каноны оформления. Концепция «petits fours». Техника сборки эклеров, макарон (macarons), мини-тартов.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 01, ПК 5.4, ПК 5.5
	Практическая работа № 6: «Пирожные эклер и макарон». Заполнение эклеров кремом и глазирование. Сборка классических макарон с ганашем или масляным кремом.	2/2	
Тема 3.2 Торты: от классики к	Содержание учебного материала	4/2	ОК 06, ПК 5.5
	Анализ рецептур и техник сборки тортов-легенд: «Захер» (Sachertorte), «Опера» (Opéra), лимонный тарт (Tarte au citron). Современные тенденции: накренные торты, голые торты,	2	

современности	геометрические формы.		
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 01, ОК 06, ПК 5.2, ПК 5.5
	Практическая работа № 7: Классический торт «Захер. Приготовление шоколадного бисквита, абрикосовой прослойки, шоколадной глазури. Сборка, глазирование, каллиграфия.	2/2	
Тема 3.3 Шоколадные конфеты ручной работы	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ПК 5.2, ПК 5.5
	Справочный материал (в рамках темы). Основы работы с шоколадом: темперирование, отливка в формы, декор.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 8: «Шоколадные трюфели». Приготовление ганаша для трюфелей, формовка, обвалка в какао или шоколадной крошке.	4/4	
Раздел 4. Итоговая аттестация: авторский проект		4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 06, ПК 5.2, ПК 5.4, ПК 5.5
Тема 4.1 Разработка и презентация	Содержание учебного материала	4/4	
	Требования к итоговой работе. Алгоритм: от эскиза и технологической карты до презентации. Основы фуд-стайлинга для фотосъемки.	-	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Итоговая практическая работа (Проект): Разработка, изготовление и презентация авторского десерта в европейском стиле.	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:

− 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

Печатные издания:

1. Трофимов, А. Н., Фирменный стиль и корпоративный дизайн : учебник / А. Н. Трофимов. — Москва : КноРус, 2026. — 366 с. — ISBN 978-5-406-15740-4. — URL: https://book.ru/book/961004 — Текст : электронный.

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + еПриложение : учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2025. — 325 с. — ISBN 978-5-406-14577-7. — URL: https://book.ru/book/957509 — Текст : электронный.

3. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2026. — 578 с. — ISBN 978-5-406-15513-4. — URL: https://book.ru/book/960283 — Текст : электронный.

Дополнительные издания:

1. Бутейкис, Н.Г.Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. – 9-е изд. стер. – М.: ИЦ Академия, 2020. – 304с.

Электронные ресурсы:

- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- http://www.eda-server.ru/culinary-school/

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; -определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -описывать значимость своей профессии. -организовывать их хранение в процессе приготовления отелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	-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 эффективную информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составляет план действия; -определяет необходимые ресурсы; -определяет задачи для поиска информации; -определяет необходимые источники информации; - планирует процесс поиска; -структурирует получаемую информацию; -выделяет наиболее значимое в перечне информации; -описывает значимость своей профессии. -организовывает хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	пищевых добавок; -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывает хранение продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	
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	- 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; - знает методы работы в профессиональной и смежных сферах; - использует номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - применяет приемы структурирования информации;	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

информации; -формат оформления результатов поиска информации; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	- использует форматы оформления результатов поиска информации; - знает виды, характеристики, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - применяет ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	
Владеет:		
-приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов; -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	- владеет правилами приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов; -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов 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 3.29
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 ЭКСПЛУАТАЦИЯ POS-ТЕРМИНАЛА АТОЛ

2026

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 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.13 Эксплуатация POS-терминала АТОЛ

1.2 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.13 Эксплуатация POS-терминала АТОЛ в кондитерском производстве, 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 05, ОК 09, ПК 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование способности к эффективной и безошибочной работе с современными кассовыми системами на основе глубокого понимания их функционального цикла, нормативных требований и алгоритмов действий для осуществления корректных расчетов с потребителями и подготовки первичной отчетной документации.

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;	-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;	-

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.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	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное	-современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной	-

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

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.13 Эксплуатация POS-терминала АТОЛ	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1 -2.3 Тема 3.1-3.3 Тема 4.1	Знания: -основные положения Федерального закона №54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники»: обязанности кассира, понятия фискального накопителя (ФН), оператора фискальных данных (ОФД), фискального признака. -устройство, состав и принципы работы аппаратно-программного комплекса АТОЛ (системный блок, фискальный регистратор, денежный ящик, ПО «Кассир»). -алгоритмы и регламенты выполнения основных кассовых операций: открытие/закрытие смены, продажа, возврат, аннулирование, внесение/изъятие денежных средств. -виды и правила оформления кассовой документации и отчетов: X-отчет, Z-отчет, отчеты по товарам и кассирам. -основы финансовой	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			грамотности и материальной ответственности при работе с наличными денежными средствами. Умения: -применять требования 54-ФЗ в повседневной кассовой работе. -подготавливать к работе и проводить проверку оборудования рабочего места кассира. -выполнять полный технологический цикл работы на POS-терминале: от открытия смены до снятия итоговых отчетов. -осуществлять все виды расчетов с покупателем (наличный, безналичный), включая операции со скидками, подарочными сертификатами и предоплатой. -оформлять операции возврата и аннулирования чеков в соответствии с законодательством. Навыки: -навыки уверенной работы в интерфейсе программного обеспечения «АТОЛ Кассир». -навык быстрого поиска товаров в базе данных и		

			формирования сложных чеков. -навык проведения расчетных операций с использованием различных платёжных средств. -навык оформления полного возврата товара и аннулирования ошибочных чеков. -навык снятия основных видов отчётов (X, Z, товарный) и их -интерпретации. навык общения с покупателями на кассе в рамках профессиональных стандартов 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. Нормативные основы и устройство ККТ		6/2	
Тема 1.1. Законодательство и виды ККТ	Содержание учебного материала	2/0	ОК 03, ОК 09
	54-ФЗ «О применении ККТ»: основные положения, обязанности кассира. Понятие ОФД, фискальный накопитель. Обзор современных POS-систем. АТОЛ как аппаратно-программный комплекс: системный блок, фискальный регистратор, денежный ящик, ПО «Кассир».	2	
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 02, ОК 09
	Практическая работа № 1 Знакомство с оборудованием. Изучение комплектации рабочего места кассира. Включение/выключение, подключение периферии. Идентификация основных элементов и их назначения.	2/2	
Тема 1.2. Организация работы и безопасность	Содержание учебного материала	2/0	ОК 03, ОК 05
	Режимы работы кассира. Правила работы с наличными деньгами, контрольные ленты. Инструкция по охране труда для кассира. Материальная ответственность. Основы информационной безопасности (пароли, смена смен).	2	
Раздел 2. Базовые кассовые операции		14/10	ОК 01, ОК 03
Тема 2.1. Начало и конец рабочего дня	Содержание учебного материала	2/0	
	Алгоритм открытия смены: проверка чековой ленты, внесение неизрасходованных сумм, распечатка X-отчета. Закрытие смены и снятие Z-отчета. Сдача выручки.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	

	Практическая работа № 2 Открытие и закрытие кассовой смены. Выполнение стартовых процедур. Снятие контрольного (X) отчета. Фиксация выручки и оформление закрытия смены (Z-отчет).	2/2	
Тема 2.2. Продажа товаров и услуг	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ПК 5.5
	Структура базы товаров в ПО. Поиск позиций по штрихкоду, артикулу, названию. Добавление позиций в чек. Виды оплаты: наличный и безналичный расчет.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 5.5
	Практическая работа № 3 Формирование простого чека. Отработка продажи товаров (имитация блюд из меню). Поиск позиций, ввод количества, пробитие чека, выбор вида оплаты, печать чека.	4/4	
Тема 2.3. Дополнительные операции в чеке	Содержание учебного материала	4/4	ОК 01, ОК 03, ОК 05
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 4 Работа со скидками и предоплатой. Начисление скидок на весь чек и на отдельную позицию. Внесение предоплаты (аванса). Формирование чека с учетом предоплаты.	2/2	
	Практическая работа № 5 Возврат и аннулирование. Оформление полного и частичного возврата товара. Процедура аннулирования ошибочно пробитого чека до оплаты.	2/2	
Раздел 3. Работа в специфических условиях и отчетность			ОК 01, ОК 03
Тема 3.1 Специальные режимы и инкассация	Содержание учебного материала	4/2	
	Внесение/изъятие денег из денежного ящика (инкассация). Работа в автономном режиме при отключении электричества/интернета. Оформление чека коррекции в строгом соответствии с законом.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 01, ПК 5.4, ПК 5.5
	Практическая работа № 6 Внесение и изъятие денег. Автономный режим. Оформление операции «Внос» и «Вынос» денежных средств. Отработка продажи с генерацией чека в офлайн-режиме.	2/2	
Тема 3.2 Отчетность и	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 03
	Виды отчетов в ПО «Кассир»: по товарам, по кассирам, по сменам. Анализ данных для контроля продаж и остатков. Работа с фискальными данными: проверка статуса отправки	2	

анализ	в ОФД.		
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 02, ОК 03, ПК 5.5
	Практическая работа № 7 Формирование и чтение отчетов. Снятие и анализ товарного отчета за смену. Проверка отчета по закрытым чекам. Интерпретация данных для повара/кондитера (спрос на позиции).	4/4	
Тема 3.3 Сервисное взаимодействие	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 05
	Стандарты общения с гостем на кассе. Разрешение типовых конфликтных ситуаций (ошибка в цене, задержка).	2	
Раздел 4. Комплексная итоговая аттестация		4/4	ОК 01-ОК 03, ОК 05, ОК 09, ПК 5.5
Тема 4.1	Содержание учебного материала	4/4	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Итоговая комплексная практическая работа: Моделирование полного рабочего дня кассира в кафе-кондитерской. Задание включает: 1. Открытие смены. 2. Обслуживание потока «гостей» с разными запросами (продажа, скидка, возврат, предоплата). 3. Внесение инкассации. 4. Закрытие смены и снятие отчетов. 5. Устные ответы на вопросы по нормативной базе.	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:

− 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

Печатные издания:

1. Никитченко Л.И., Контрольно-кассовые машины: учеб. пособие для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 72 с.

2. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А, Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования -4 – е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020– 208 с.

Дополнительные источники:

1. Арустамов Э.А., Техническое оснащение торговых организаций: учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования- М.: Издательский центр «Академия», 2013. -208с.

2. Яковенко Н.В., Кассир торгового зала.учеб. пособие для нач. проф. образования -М.: «Академия», 2014. -224с.

3. Косарева Г.С., Контролер-кассир торгового зала: учеб. пособие для нач.проф. образования-М.: «Академия», 2008. -64с.

Нормативные документы:

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей». // Собрание законодательства РФ. 15.01.1996, N 3, 140с.

2.Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов или расчетов с использованием платежных карт» от 22 мая 2003г. №54-ФЗ.

3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

4. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».

5. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-с.

6. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г.125-с.

Электронные ресурсы:

- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- http://www.eda-server.ru/culinary-school/

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; -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 траектории	-распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определяет этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составляет план действия; -определяет необходимые ресурсы; -определяет задачи для поиска информации; -определяет необходимые источники информации; -планирует процесс поиска; -структурирует получаемую информацию; -выделяет наиболее значимое в перечне информации; -определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; -определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; -грамотно формулирует свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

профессионального развития и самообразования; -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; -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;	толерантность в рабочем коллективе; -применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использует современное программное обеспечение; -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывает их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - подготавливает ароматические, красящие вещества;	
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	-актуальную профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -знает основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - применяет алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

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; -особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; -современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и	областях; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; - использует номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -применяет приемы структурирования информации; -использует формат оформления результатов поиска информации; -определяет содержание актуальной нормативно-правовой документации; -изучает современную, научную и профессиональную терминология; - применяет возможные траектории профессионального развития и самообразования; - называет особенности социального и культурного контекста; -применяет правила оформления документов и построения устных сообщений; - знает современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; - знает ассортимент, характеристики, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	

дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;		
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 3.30
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ Excel

2026

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.13 Основы калькуляции Excel.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.13 Основы калькуляции Excel. в кондитерском производстве, 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 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование способности к точному и оперативному расчету себестоимости и установлению цен на продукцию общественного питания на основе глубокого понимания структуры сырьевой стоимости, принципов наценки и технологических возможностей табличного процессора для разработки экономически обоснованного и конкурентного меню.

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;	-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;	-
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	-определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; планировать процесс	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования	-

технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации;	информации; -формат оформления результатов поиска информации	
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	-
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 рецептурой;	-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 пирожных и тортов,	-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;

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.13 Основы калькуляции Excel.	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1-2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: -теоретические основы калькуляции себестоимости кулинарной продукции и кондитерских изделий; -структура и правила оформления технологической (ТТК) и калькуляционной карты в соответствии с отраслевыми стандартами; -методика расчета стоимости сырья, выхода готовой продукции, производственных накладных расходов и торговой наценки. Умения: -создавать и вести цифровые базы данных сырья с актуальными ценами в MS Excel; -разрабатывать полный пакет технологической документации (ТТК и калькуляционная карта) на блюдо или изделие в электронном виде с	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			автоматизированным расчетом; -анализировать влияние изменения внешних факторов (рост цен на сырье, сезонность) на финансовые показатели производства и оперативно корректировать калькуляции. Навыки: -уверенная работа в среде MS Excel: ввод и структурирование данных, применение основных формул и функций, работа с несколькими листами; -навык профессионального оформления электронных таблиц для производственных нужд (применение форматирования, создание понятных и наглядных отчетов); -навык чтения и интерпретации данных из цифровых отчетов для принятия управленческих решений		

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. Excel как цифровой инструмент на производстве		12/6	
Тема 1.1. Основы работы в Excel: интерфейс и данные.	Содержание учебного материала	4/0	ОК 04
	Интерфейс программы: лента, ячейки, листы, книга. Типы данных в калькуляции: текст, числа, даты, денежный формат. Базовые операции: ввод, копирование, автозаполнение, форматирование. Принципы организации данных в таблицах для повара (столбцы: сырьё, вес, цена).	4	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 02, ОК 04
	Практическая работа № 1 Создание базы данных сырья Создание и оформление таблицы «Справочник сырья» (Наименование, Единица измерения, Средняя цена закупки). Работа с форматами ячеек (денежный, числовой). Сортировка и фильтрация списка сырья по категориям (мясо, овощи, бакалея). Использование автозаполнения для быстрого ввода данных.	4/4	
Тема 1.2 Формулы и простые расчёты.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04
	Арифметические операторы (+, -, *, /). Абсолютные и относительные ссылки (ключевое понятие для калькуляций!). Основные функции: СУММ, СРЗНАЧ. Расчет простых величин: стоимость партии сырья = вес * цена.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 02, ОК 04
	Практическая работа № 2 Расчет стоимости сырьевого набора. Расчет общей стоимости ингредиентов для блюда по данным из «Справочника сырья». Применение абсолютных ссылок на ячейку с ценой. Расчет среднего чека или стоимости набора для банкета (суммирование нескольких позиций).	2/2	

Раздел 2. Расчет себестоимости и оформление документации		14/10	ОК 01, ПК 5.5
Тема 2.1. Структура технологической карты (ТТК) в Excel.	Содержание учебного материала	2/0	
	Требования к ТТК (технико-технологической карте). Разбор разделов ТТК: наименование, перечень сырья, технология приготовления, выход, пищевая ценность. Проектирование шаблона ТТК в Excel: объединение ячеек, границы, перенос текста.	2	
	В том числе практических занятий	6/6	ОК 01, ОК 02, ПК 5.5
	Практическая работа № 3 Создание ТТК и калькуляционной карты. Создание шаблона ТТК для блюда (например, «Салат Оливье»). Заполнение графы «Расход сырья на 1 порцию» с ссылками на справочник цен. Автоматический расчет стоимости сырья на порцию с помощью формул. Расчет полной себестоимости порции с учетом производственных затрат (коэффициент). Определение цены реализации с заданным уровнем наценки.	6/6	
Тема 2.2. Анализ и контроль себестоимости.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 5.5
	Понятие себестоимости, наценки, прибыли. Факторы, влияющие на себестоимость (сезонность, отходы, изменение закупочных цен). Контроль списаний: плановые vs фактические затраты. Введение в простые сводные таблицы для анализа.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 4 Понятие себестоимости, наценки, прибыли. Факторы, влияющие на себестоимость (сезонность, отходы, изменение закупочных цен). Контроль списаний: плановые и фактические затраты. Введение в простые сводные таблицы для анализа.	4/4	
Раздел 3. Отчётность и оптимизация в Excel		10/6	ОК 02, ОК 04
Тема 3.1 Сводные таблицы и визуализация для повара.	Содержание учебного материала	2/0	
	Принцип работы сводных таблиц (Pivot Table) для анализа данных. Создание простых отчетов: «Топ-5 самых дорогих по себестоимости блюд», «Расход сырья за неделю». Основы визуализации: построение столбчатых и круговых диаграмм для наглядности.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 02, ОК 04, ПК 5.5
	Практическая работа № 5 Анализ закупок и построение отчетов. Создание таблицы «Ежедневный расход сырья» за неделю. Формирование сводной таблицы по категориям сырья для анализа потребления. Построение диаграммы «Самые затратные	4/4	

	ингредиенты за неделю». Создание сводного отчёта «Рейтинг популярности блюд» на основе условных данных о продажах.		
Тема 3.2 Итоговый проект: калькуляция нового блюда.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 04 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 5.5
	Алгоритм действий повара-технолога при введении нового блюда в меню. Критерии оценки проекта: точность расчётов, структура документа, аргументация цены. Требования к презентации результатов.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Разработка калькуляции для авторского блюда/десерта. Разработка рецептуры нового блюда (с указанием точных весов). Создание полного пакета документации в Excel: а) Спецификация сырья с ценами. б) Технологическая карта с пошаговым описанием. в) Калькуляционная карта с расчетом себестоимости и цены продажи. Краткая презентация проекта с обоснованием ценообразования.	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:

− 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

Печатные издания:

1. Богаченко, В. М. Основы бухгалтерского учёта : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / В. М. Богаченко, Н. А. Кириллова. — 25-е изд., перераб. и доп. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2023. — 510 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-39210-5.

2. Ратушный, А. С. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А. С. Ратушный, В. А. Баранов, Н. Э. Фомин [и др.]. — Санкт-Петербург : Профессия, 2022. — 1248 с. — ISBN 978-5-6047198-0-3.

Дополнительные источники:

1. Лебедева, Е. С. Калькуляция и учёт в общественном питании : учебное пособие для СПО / Е. С. Лебедева, И. Ю. Губанова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Форум : Инфра-М, 2022. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-00156-078-0.

2. Васильев, А. Н. Microsoft Excel 2021 и Microsoft Excel в Microsoft 365 : полное руководство / А. Н. Васильев. — Москва : Наука и Техника, 2023. — 832 с. : ил. — ISBN 978-5-94387-971-4.

Электронные ресурсы:

1. Официальный учебный центр Microsoft: обучение работе с Excel [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://support.microsoft.com/ru-ru/training — Загл. с экрана.

2. Электронная библиотечная система (ЭБС) «Юрайт» [Электронный ресурс] : профиль «Технология продукции общественного питания». — Режим доступа: https://urait.ru/ — Требуется авторизация. — 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; -определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь,	-распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализирует задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определяет этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составляет план действия; -определяет необходимые ресурсы; -определяет задачи для поиска информации; -определяет необходимые источники информации; -планирует процесс поиска; -структурирует получаемую информацию; -выделяет наиболее значимое в перечне информации; -соблюдает нормы экологической безопасности; -определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводит текущую уборку,	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применят регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства;	
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;	- применят актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - классифицирует основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - использует алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - применяет методы работы в профессиональной и смежных сферах; - использует номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - использует приемы структурирования информации; - применяет формат оформления	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

-формат оформления результатов поиска информации; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ в кондитерском цехе; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	результатов поиска информации; - применяет правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - использует основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - определяет пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона; - знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - использует виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организует работу в кондитерском цехе; -применяет последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
Владеет:		
-подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	-подготавливает и убирает рабочее место кондитера, подготавливает к работе, проверке технологическое оборудование, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.31
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПИТАНИИ

2026

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.13 Информационные технологии в питании

1.3 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.13 Информационные технологии в питании, 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, ОК 07, ОК 2.5, ПК 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

сформировать умение эффективно использовать информационные системы общественного питания для управления технологическим процессом, анализа производственных данных и оперативного взаимодействия с фронт-офисом, что обеспечивает точное исполнение заказов, контроль качества и ресурсов, а также корректное документооборот на производственном участке.

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;	-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;	-

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.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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	-
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных	-приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного

разнообразного ассортимента	приготовления горячих блюд и гарниров; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	ассортимента, в том числе региональных;
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 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;

	продукты, входящие в 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.13 Информационные технологии в питании	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1-2.2 Тема 3.1-3.2 Тема 4.1	Знания: -классификацию и функциональное назначение современного профессионального программного обеспечения (ПО) для общественного питания: системы управления рецептурами, складским учетом, автоматизации залов (примеры: ChefTec, 1С:Общепит, R-Keeper). -принципы построения и структуру электронных технологических (ТК) и калькуляционных (КК) карт. -алгоритмы расчета себестоимости, наценки и продажной цены с использованием формул в табличных процессорах (MS	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			Excel). -основы организации цифрового складского учета сырья и товаров: методы FIFO, LIFO, система инвентаризации с применением ТСД (терминалов сбора данных), чтение электронных накладных. Умения: -выбирать и применять цифровые инструменты для решения конкретных производственных задач (документирование, расчет, учет, контроль). -самостоятельно создавать и редактировать технологическую и калькуляционную карты в специализированном ПО или шаблонах MS Excel. Навыки: -навык скоростной работы с профессиональным ПО и табличными процессорами для выполнения расчетных и учетных операций. - навык формирования комплексного цифрового паспорта блюда (десерта), объединяющего ТК, КК и		

			спецификацию. -навык командной работы с цифровыми данными для совместного планирования закупок и анализа эффективности. авык работы с интерфейсом программируемого теплового и кондитерского оборудования.		

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. Цифровая документация и расчеты		10/6	
Тема 1.1. Профессиональный софт: от рецепта к карте	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ПК 5.5
	Программы для создания и хранения рецептур (ChefTec, Prodotech). Цифровые технологические карты (ТК), их структура. Электронные справочники (ТТК, Сборники рецептур).	2	
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 01, ОК 02, ПК 2.5
	Практическая работа № 1 Создание цифровой ТК. Работа в шаблоне Excel/спец. программе. Внесение данных: сырьевая ведомость, технология, пищевая ценность, схема оформления.	2/2	
Тема 1.2 Калькуляция и ценообразование в Excel	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 03
	Структура калькуляционной карты. Формулы для расчета себестоимости, наценки, цены. Учет сезонности цен на сырье. Автоматизация пересчета.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Практическая работа № 2. Расчет себестоимости и цены блюда/десерта. Создание калькуляционной таблицы в Excel с использованием формул (суммирование, проценты). Анализ рентабельности.	4/4	
Раздел 2. Учет и управление ресурсами (склад, закупки)		12/8	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.5
Тема 2.1. Цифровой складской учет	Содержание учебного материала	6/4	
	Системы учета сырья (1С: Общепит, R-Keeper Back Office). Приход, расход, остатки. Инвентаризация с помощью ТСД (терминалов сбора данных). Принципы FIFO.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	

	Практическая работа № 3 «Моделирование движения сырья». Работа с упрощенной складской программой или шаблоном. Оформление приходной накладной, списание по нормам, просмотр остатков.	4/4	
Тема 2.2. Планирование закупок и меню	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 07
	Анализ данных продаж для формирования заявок. Прогнозирование потребности в сырье. Системы электронных тендеров и работы с поставщиками (B2B-платформы).	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Практическая работа № 4 Анализ продаж и формирование заявки. Работа с отчетом о продажах (в Excel). Определение ТОП-блюд. Расчет необходимого количества сырья и формирование заявки на закупку.	4/4	
Раздел 3. IT в процессе производства и контроля качества		8/4	ОК 02
Тема 3.1 Автоматизация и «умное» оборудование	Содержание учебного материала	4/2	
	Оборудование с цифровым управлением. Системы контроля веса (кухонные весы с подключением к ПК).	2	
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 01, ОК 02, ПК 5.5
	Практическая работа № 5 Работа с программируемым оборудованием. Составление и загрузка программы выпечки в пароконвектомат. Настройка для кондитерских изделий.	2/2	
Тема 3.2 Контроль безопасности (HACCP)	Содержание учебного материала	4/2	ОК 07
	Цифровые журналы контроля. Датчики и системы онлайн-мониторинга критических контрольных точек.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 07
	Практическая работа № 6 Ведение цифрового журнала безопасности. Заполнение электронного журнала учета температур. Оформление цифрового бракеража готовой продукции.	2/2	
Раздел 4 Итоговый проект: цифровизация процесса		6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.5, ПК 5.5
Тема 4.1 Разработка цифрового паспорта блюда	Содержание учебного материала	6/4	
	Интеграция знаний. Принципы презентации цифрового проекта. Работа в мини-группах.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 7. Итоговая работа (Проект): разработать комплексный цифровой паспорт для сложного блюда или торта. Защита в команде.	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:

− 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

Печатные издания:

1. Васюкова, А. Т., Прогрессивные технологии в индустрии питания : сборник статей / А. Т. Васюкова, ; под ред. И. У. Кусовой, Коллектив авторов. — Москва : Русайнс, 2023. — 244 с. — ISBN 978-5-466-04630-4. — URL: https://book.ru/book/952118 — Текст : электронный.

2. Цикин, В. П., Информационные технологии в индустрии гостеприимства : учебное пособие / В. П. Цикин, Т. И. Цикина. — Москва : КноРус, 2025. — 194 с. — ISBN 978-5-406-14976-8. — URL: https://book.ru/book/958973 — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Информационное общество в виртуальной и социальной реальности/ А.В. Соколов; М-во культуры РФ, С.-Петерб. гос. ун-т культуры и искусства. – Санкт-Петербург: Алетейя, 2020.-349 с.

2. Солдатова, Г.У. Цифровое поколение России. Компетентность и безопасность: [монография]/ Г.У. Солдатова, Е.И. Рассказова, Т.А. Нестик; Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова, - Москва: Смысл, 2020. – 374 с.

Электронные ресурсы:

1.Киберкультура: истории города в дизайне : открытая лекция Гуто Рекена в Москве. - Режим доступа: https://strelka.com/ru/videos/event/2014/08/11/the-age-of-cyberculture-storytelling-and-habitation

2.Art&Science: современное технологичное искусство : открытая лекция д.ф.н. Галкина Дмитрия. - Режим доступа: https://youtu.be/MpRJwkHJx8Q

3. Цифровые гуманитарные науки [Электронный ресурс]: хрестоматия: [пер. с англ.]/ под ред. М. Террас [и др.]. - Красноярск: СФУ, 2017.- 357 с.

4. Цифровые гуманитарные науки [Электронный ресурс]: хрестоматия: [пер. с англ.]/ под ред. М. Террас [и др.]. - Красноярск: СФУ, 2017. - 357 с.

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; -определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности соблюдать нормы экологической безопасности;	-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 ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составляет план действия; -определяет необходимые ресурсы; -определяет задачи для поиска информации; -определяет необходимые источники информации; -планирует процесс поиска; -структурирует получаемую информацию; -выделяет наиболее значимое в перечне информации; -организует работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности соблюдать нормы экологической безопасности; -определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; -подбирает в соответствии с технологическими требованиями,	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; 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;	оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; -выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; -взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; -осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывает их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	
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 -психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических	-определяет актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -применяет основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -называет алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - определяет методы работы в профессиональной и смежных сферах; - знает номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; -применяет формат оформления результатов поиска информации; - знает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -применяет основы проектной деятельности; - применяет правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - использует основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - находит пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона; - подбирает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

условий региона; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; -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;	взаимозаменяемости; - применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - знает виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - применяет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -применяет методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; - применяет ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	
Владеет:		
-подготовка основных продуктов и дополнительных	- владеет навыками подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и

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;	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;	оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.32
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 МАГИЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА

2026

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.13 Магия слоеного теста.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.13 Магия слоенного теста, 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 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ПК 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

сформировать умение профессионально владеть комплексом технологий и техник изготовления слоёного теста и изделий из него, что обеспечивает создание широкого ассортимента продукции с эталонными органолептическими свойствами (многослойность, хруст, воздушность), а также точное исполнение рецептур и норм закладки, контроль параметров выпечки и корректный расчёт затрат на производственном участке кондитерского или кулинарного цеха.

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;	-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;	-

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	-
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе 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, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты,	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ в кондитерском цехе;	-подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	-последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; -взвешивать, измерять	-ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; -виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов;	

	продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	
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 рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов 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 сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, -правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной	-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;

	соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	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.13 Магия слоеного теста.	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1-2.2 Тема 3.1-3.2 Тема 4.1-4.2	Знания: -физико-химические основы формирования слоистой структуры теста. -классические и современные техники складывания теста (поворот в один/два слоя). -особенности технологии бездрожжевого и дрожжевого слоеного теста, контрольные точки процессов брожения и расстойки. -принципы подбора и приготовления совместимых начинок, кремов и отделочных полуфабрикатов. Умения: -производить точный расчет и подготовку сырья. -выполнять замес, складывание и охлаждение теста с соблюдением температурного режима. -формовать широкий ассортимент изделий (слойки, круассаны, «Наполеон», самса, палмье).	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			-готовить основные виды начинок и кремов для слоеных изделий. Навыки: -навыки профессионального обращения с кондитерским инвентарем и оборудованием при работе со слоеным тестом. -навыки ручного формования с сохранением слоистой структуры. -навыки финишной отделки и презентации готовых изделий. -навыки составления сопроводительной документации (технологической карты) к изделию.		

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. Технологическое искусство: от теории к первым слоям		8/4	
Тема 1.1. Вводное занятие. Сырьё и наука слоёности.	Содержание учебного материала	4/2	ОК.02
	Цели, задачи, форма контроля. Физико-химические основы. Роль масла, муки, температуры. Классификация теста (дрожжевое/бездрожжевое).	2/0	
	В том числе практических занятий	2/2	ПК 5.1, ОК 07
	Практическая работа № 1 Расчёт и подготовка сырья. Отработка первичного замеса. Подбор и взвешивание сырья по заданной рецептуре. Замес основного теста. Принципы первичного охлаждения.	2/2	
Тема 1.2 Классическая техника складывания и контрольные точки.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02
	Техники «поворот в один слой», «двойной поворот». Количество слойков. Контроль температуры масла и теста. Работа с профессиональной литературой и видео.	2/0	
	В том числе практических занятий	2/2	ПК 5.1, ОК 01
	Практическая работа № 2 Выполнение 2-х видов складывания. Нарезка и формирование пробных изделий («ушки», «слойки»). Анализ промежуточных результатов.	2/2	
Раздел 2. Пирожные: ассортимент, отделка, филигранная работа		12/8	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.5
Тема 2.1. Бездрожжевое слоёное тесто: «Наполеон» и его вариации.	Содержание учебного материала	6/4	
	Особенности бездрожжевого теста. Технология сборки и пропитки торта «Наполеон». Современные интерпретации.	2/0	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 3 Полный цикл: от складывания до сборки и отделки. Приготовление заварного крема.	4/4	

Тема 2.2. Дрожжевое слоёное тесто: венские круассаны.	Содержание учебного материала	6/4	ПК 5.2, ПК 5.5, ОК 07
	Особенности дрожжевого слоёного теста. Процессы брожения и расстойки. Формовка классических и фигурных круассанов.	2/0	
	В том числе практических занятий	4/4	ПК 5.2, ПК 5.5, ОК 07
	Практическая работа № 4 Формовка, расстойка, смазка, выпечка. Приготовление и использование начинок (миндальная паста, шоколад, фрукты).	4/4	
Раздел 3. Творческий проект и бережливая оптимизация			ПК 5.5, ОК 01, ОК 07
Тема 3.1 Современные тенденции: слойки, палмье, самса.	Содержание учебного материала	4/2	
	Обзор современного ассортимента. Принципы фарширования. Работа с пряными и сытными начинками.	2/0	
	В том числе практических занятий	4/4	ПК 5.5, ОК 01, ОК 07
	Практическая работа № 5 Изготовление мини-ассортимента из одного пласта теста с разными начинками и формами.	4/4	
Тема 3.2 Работа с обрезками. Бережливое производство в кондитерском цехе.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 07, ОК 02
	Технологии повторного использования обрезков. Приготовление «крокембуша», декоративной крошки. Расчет себестоимости и норм списания	2/0	
Раздел 4 Итоговый проект: авторское пирожное из слоёного теста		6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ПК 5.5
Тема 4.1 Проектирование и технологическая карта.	Содержание учебного материала	6/4	
	Принципы создания авторского рецепта. Анализ сочетаемости вкусов, текстур, форм. Требования к составлению технологической карты: расчет сырья, этапы, контрольные точки, себестоимость. Презентация идеи.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 6 Изготовление авторского изделия по собственному проекту (подготовка теста, формовка, выпечка, приготовление начинок и отделочных полуфабрикатов). Сборка, отделка и финальная презентация изделия. Оформление технологической документации.	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:

− 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

Печатные издания:

1. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г. Г. Дубцов. — 13-е изд., стер. — Москва : Издательский центр «Академия», 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-4468-8418-0.

2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. С. Ратушный [и др.]. — Санкт-Петербург : Профессия, 2020. — 752 с. — ISBN 978-5-6043567-3-5.

Дополнительные источники:

1. Лезер, К. Кондитерское искусство. Пошаговые мастер-классы от Камиля Лезера / К. Лезер ; [пер. с фр. О. Чекмаревой]. — Москва : Эксмо, 2018. — 256 с. : ил. — ISBN 978-5-699-97376-8.

2. Бернар, Ф. Технология кондитерского производства : иллюстрированное учебное пособие / Ф. Бернар ; [пер. с фр. В. В. Куликова]. — Санкт-Петербург : Профессия, 2017. — 424 с. : ил. — ISBN 978-5-91948-058-0.

Электронные ресурсы:

1. Профессиональный журнал «Кондитерское и булочное дело» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.konditer-bulka.ru/ (дата обращения: 25.01.2026). — Загл. с экрана.

2. Официальный YouTube-канал «Академия Кондитеров» (AkademiyaCukrov) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.youtube.com/@AkademiyaCukrov (дата обращения: 25.01.2026). — Загл. с экрана.

3. Электронная библиотечная система (ЭБС) «Юрайт»: профиль «Технология продукции общественного питания» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://biblio-online.ru/ (дата обращения: 25.01.2026). — Требуется регистрация. — 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; -определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь,	-распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализирует задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определяет этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составляет план действия; -определяет необходимые ресурсы; -определяет задачи для поиска информации; -определяет необходимые источники информации; -планирует процесс поиска; -структурирует получаемую информацию; -выделяет наиболее значимое в перечне информации; -соблюдает нормы экологической безопасности; -определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводит текущую уборку,	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применят регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства;	
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;	- применят актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - классифицирует основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - использует алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - применяет методы работы в профессиональной и смежных сферах; - использует номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - использует приемы структурирования информации; - применяет формат оформления	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

-формат оформления результатов поиска информации; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ в кондитерском цехе; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	результатов поиска информации; - применяет правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - использует основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - определяет пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона; - знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - использует виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организует работу в кондитерском цехе; -применяет последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
Владеет:		
-подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	-подготавливает и убирает рабочее место кондитера, подготавливает к работе, проверке технологическое оборудование, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.33
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026

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.13 Автоматизированные системы в профессиональной деятельности.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.13 Автоматизированные системы в профессиональной деятельности, 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, ОК 09, ПК 1.1, ПК 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование готовности к эффективному применению современных информационно-технологических инструментов в профессиональной деятельности на основе глубокого понимания принципов работы автоматизированных систем управления производством, учета и документооборота для оптимизации технологических процессов, точного планирования ресурсов, контроля качества и обеспечения экономической эффективности 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.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;	-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;	-

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. 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. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	-подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.

	-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;	-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; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	
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 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;

	продукты, входящие в 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.13 Автоматизированные системы в профессиональной деятельности	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1-2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: -теоретические основы калькуляции себестоимости кулинарной продукции и кондитерских изделий; -структура и правила оформления технологической (ТТК) и калькуляционной карты в соответствии с отраслевыми стандартами; -методика расчета стоимости сырья, выхода готовой продукции, производственных накладных расходов и торговой наценки. Умения: -создавать и вести цифровые базы данных сырья с актуальными ценами в MS Excel; -разрабатывать полный пакет технологической документации (ТТК и калькуляционная карта) на блюдо или изделие в электронном виде с автоматизированны	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			м расчетом; -анализировать влияние изменения внешних факторов (рост цен на сырье, сезонность) на финансовые показатели производства и оперативно корректировать калькуляции. Навыки: -уверенная работа в среде MS Excel: ввод и структурирование данных, применение основных формул и функций, работа с несколькими листами; -навык профессионального оформления электронных таблиц для производственных нужд (применение форматирования, создание понятных и наглядных отчетов); -навык чтения и интерпретации данных из цифровых отчетов для принятия управленческих решений		

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. Excel как цифровой инструмент на производстве		12/6	
Тема 1.1. Основы работы в Excel: интерфейс и данные.	Содержание учебного материала	4/0	ОК 04
	Интерфейс программы: лента, ячейки, листы, книга. Типы данных в калькуляции: текст, числа, даты, денежный формат. Базовые операции: ввод, копирование, автозаполнение, форматирование. Принципы организации данных в таблицах для повара (столбцы: сырьё, вес, цена).	4	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 02, ОК 04
	Практическая работа № 1 Создание базы данных сырья Создание и оформление таблицы «Справочник сырья» (Наименование, Единица измерения, Средняя цена закупки). Работа с форматами ячеек (денежный, числовой). Сортировка и фильтрация списка сырья по категориям (мясо, овощи, бакалея). Использование автозаполнения для быстрого ввода данных.	4/4	
Тема 1.2 Формулы и простые расчёты.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04
	Арифметические операторы (+, -, *, /). Абсолютные и относительные ссылки (ключевое понятие для калькуляций!). Основные функции: СУММ, СРЗНАЧ. Расчет простых величин: стоимость партии сырья = вес * цена.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 02, ОК 04
	Практическая работа № 2 Расчет стоимости сырьевого набора. Расчет общей стоимости ингредиентов для блюда по данным из «Справочника сырья». Применение абсолютных ссылок на ячейку с ценой. Расчет среднего чека или стоимости набора для банкета (суммирование нескольких позиций).	2/2	

Раздел 2. Расчет себестоимости и оформление документации		14/10	ОК 01, ПК 5.5
Тема 2.1. Структура технологической карты (ТТК) в Excel.	Содержание учебного материала	2/0	
	Требования к ТТК (технико-технологической карте). Разбор разделов ТТК: наименование, перечень сырья, технология приготовления, выход, пищевая ценность. Проектирование шаблона ТТК в Excel: объединение ячеек, границы, перенос текста.	2	
	В том числе практических занятий	6/6	ОК 01, ОК 02, ПК 5.5
	Практическая работа № 3 Создание ТТК и калькуляционной карты. Создание шаблона ТТК для блюда (например, «Салат Оливье»). Заполнение графы «Расход сырья на 1 порцию» с ссылками на справочник цен. Автоматический расчет стоимости сырья на порцию с помощью формул. Расчет полной себестоимости порции с учетом производственных затрат (коэффициент). Определение цены реализации с заданным уровнем наценки.	6/6	
Тема 2.2. Анализ и контроль себестоимости.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 5.5
	Понятие себестоимости, наценки, прибыли. Факторы, влияющие на себестоимость (сезонность, отходы, изменение закупочных цен). Контроль списаний: плановые vs фактические затраты. Введение в простые сводные таблицы для анализа.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 4 Понятие себестоимости, наценки, прибыли. Факторы, влияющие на себестоимость (сезонность, отходы, изменение закупочных цен). Контроль списаний: плановые и фактические затраты. Введение в простые сводные таблицы для анализа.	4/4	
Раздел 3. Отчётность и оптимизация в Excel		10/6	ОК 02, ОК 04
Тема 3.1 Сводные таблицы и визуализация для повара.	Содержание учебного материала	2/0	
	Принцип работы сводных таблиц (Pivot Table) для анализа данных. Создание простых отчетов: «Топ-5 самых дорогих по себестоимости блюд», «Расход сырья за неделю». Основы визуализации: построение столбчатых и круговых диаграмм для наглядности.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 02, ОК 04, ПК 5.5
	Практическая работа № 5 Анализ закупок и построение отчетов. Создание таблицы «Ежедневный расход сырья» за неделю. Формирование сводной таблицы по категориям сырья для анализа потребления. Построение диаграммы «Самые затратные	4/4	

	ингредиенты за неделю». Создание сводного отчёта «Рейтинг популярности блюд» на основе условных данных о продажах.		
Тема 3.2 Итоговый проект: калькуляция нового блюда.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 04 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 5.5
	Алгоритм действий повара-технолога при введении нового блюда в меню. Критерии оценки проекта: точность расчётов, структура документа, аргументация цены. Требования к презентации результатов.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Разработка калькуляции для авторского блюда/десерта. Разработка рецептуры нового блюда (с указанием точных весов). Создание полного пакета документации в Excel: а) Спецификация сырья с ценами. б) Технологическая карта с пошаговым описанием. в) Калькуляционная карта с расчетом себестоимости и цены продажи. Краткая презентация проекта с обоснованием ценообразования.	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:

− 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

Печатные издания:

1. Богаченко, В. М. Основы бухгалтерского учёта : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / В. М. Богаченко, Н. А. Кириллова. — 25-е изд., перераб. и доп. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2023. — 510 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-39210-5.

2. Ратушный, А. С. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А. С. Ратушный, В. А. Баранов, Н. Э. Фомин [и др.]. — Санкт-Петербург : Профессия, 2022. — 1248 с. — ISBN 978-5-6047198-0-3.

Дополнительные источники:

1. Лебедева, Е. С. Калькуляция и учёт в общественном питании : учебное пособие для СПО / Е. С. Лебедева, И. Ю. Губанова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Форум : Инфра-М, 2022. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-00156-078-0.

2. Васильев, А. Н. Microsoft Excel 2021 и Microsoft Excel в Microsoft 365 : полное руководство / А. Н. Васильев. — Москва : Наука и Техника, 2023. — 832 с. : ил. — ISBN 978-5-94387-971-4.

Электронные ресурсы:

1. Официальный учебный центр Microsoft: обучение работе с Excel [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://support.microsoft.com/ru-ru/training — Загл. с экрана.

2. Электронная библиотечная система (ЭБС) «Юрайт» [Электронный ресурс] : профиль «Технология продукции общественного питания». — Режим доступа: https://urait.ru/ — Требуется авторизация. — 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; -определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь,	-распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализирует задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определяет этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составляет план действия; -определяет необходимые ресурсы; -определяет задачи для поиска информации; -определяет необходимые источники информации; -планирует процесс поиска; -структурирует получаемую информацию; -выделяет наиболее значимое в перечне информации; -соблюдает нормы экологической безопасности; -определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводит текущую уборку,	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применят регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства;	
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;	- применят актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - классифицирует основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - использует алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - применяет методы работы в профессиональной и смежных сферах; - использует номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - использует приемы структурирования информации; - применяет формат оформления	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

-формат оформления результатов поиска информации; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ в кондитерском цехе; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	результатов поиска информации; - применяет правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - использует основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - определяет пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона; - знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - использует виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организует работу в кондитерском цехе; -применяет последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
Владеет:		
-подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	-подготавливает и убирает рабочее место кондитера, подготавливает к работе, проверке технологическое оборудование, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.24
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 ЖИВЫЕ ПРОЦЕССЫ РУССКОЙ РАЗГОВОРНОЙ РЕЧИ

2026

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.14 Живые процессы русской разговорной речи.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.14 Живые процессы русской разговорной речи, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по .

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование способности к эффективной и грамотной устной коммуникации в профессиональной среде на основе глубокого понимания закономерностей современной русской разговорной речи, принципов профессионального и межличностного общения для построения четких инструкций, убедительных продаж, конструктивной работы в команде и бесконфликтного взаимодействия с коллегами, клиентами и партнерами.

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	-

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-описывать значимость своей профессии	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии	-
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными	-подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.

	за весоизмерительным оборудованием;	факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.14 Живые процессы русской разговорной речи	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1-2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: -основные нормы современного русского литературного языка (орфоэпические, акцентологические, лексические, грамматические) и особенности их применения в профессиональной среде. -закономерности функционирования «живой» разговорной речи, ее отличия от письменного и официально-делового стилей. -принципы и Умения: -корректировать собственную речь, осознанно выбирая языковые средства, соответствующие ситуации общения. -четко, кратко и безошибочно формулировать устные инструкции, запросы и отчеты в рамках профессиональных задач (принятие смены, заказ со склада, постановка	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			задачи). -эффективно использовать речевые средства для работы в команде: поддерживать взаимодействие, аргументированно отстаивать позицию, приходить к согласию Навыки: -навык публичного выступления в профессиональном контексте (доклад на планерке, объяснение технологии). -навык ведения профессионального диалога: активное слушание, точное понимание и формулирование вопросов, адекватные речевые реакции.		

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. Культура речи и профессиональная коммуникация		10/6	
Тема 1.1. Русский язык на кухне: нормы и реальность.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 05, ОК 06
	Основные нормы современного русского литературного языка (орфоэпические, лексические, грамматические). Понятие «живой речи»: профессиональный жаргон, диалектизмы, заимствования в речи повара. Речевой этикет в профессиональной среде: формулы приветствия, просьбы, извинения.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 05, ОК 06
	Практическая работа № 1 Диагностика и коррекция речевых привычек. Анализ аудиозаписей/расшифровок речи на кухне (учебные материалы). Выявление жаргонизмов, ошибок, «слов-паразитов». Упражнения на постановку правильного ударения в профессиональной лексике (договор, кулинария, творог, щавель, эксперимент). Тренинг «Четкая инструкция»: описание простейшего технологического процесса (нарезка лука) с соблюдением норм и последовательности.	4/4	
Тема 1.2 Команда на кухне: эффективное взаимодействие. .	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ОК 05
	Принципы эффективной коммуникации в условиях стресса и шума. Ролевая структура бригады: речевые модели для обращения к шеф-повару, су-шефу, стажёру. Конфликтогены в речи и способы их нейтрализации.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 04, ОК 05
	Практическая работа № 2 Стандартные фразы кухонного взаимодействия. Ролевая игра «Принятие/сдача смены»: чёткий отчёт о состоянии цеха, остатках, проблемах.	2/2	

	Разработка и отработка чётких, вежливых формулировок для срочного запроса («Срочно нужен...»), сообщения о проблеме («Сломался миксер»), согласования действий.		
Раздел 2. Речь в профессиональных ситуациях		12/8	ОК 05, ПК 1.1
Тема 2.1. Работа с документацией и технологическими картами.	Содержание учебного материала	2/0	
	Особенности языка профессиональной документации: точность, однозначность, клишированность. Чтение и интерпретация ТТК, заявок, накладных. Устный пересказ письменной инструкции как навык обучения стажёров.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1
	Практическая работа № 3. От текста к действию. Упражнение: чтение сложной ТТК на новое блюдо с последующим пересказом ключевых этапов и параметров своими словами. Составление устной заявки на склад сырья на основе списка ингредиентов для блюда. Моделирование ситуации инструктирования нового сотрудника по правилам подготовки рабочего места	4/4	
Тема 2.2. Общение с гостем: от зала до кухни.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 05, ОК 06
	Культура межличностного общения. Особенности речи при общении через систему «кухня-зал». Профессиональная лексика для описания блюд, ингредиентов, способов приготовления (вкусо-ароматический профиль).	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 4 Презентация блюда. Составление устного описания (презентации) 2-3 авторских или классических блюд для гостя или официанта. Акцент на точность, образность, возбуждение аппетита. Ролевая игра «Выход к гостям»: ответы на вопросы об аллергенах, технологии, истории блюда. Тренинг «Работа с претензией»: отработка спокойных, клиентоориентированных формулировок в случае жалобы.	4/4	
Раздел 3. Современная речевая среда и личный бренд			ОК 05, ОК 06
Тема 3.1 Речь в цифровом пространстве.	Содержание учебного материала	2/0	
	Особенности общения в мессенджерах (Telegram, MAX, VK для рабочих групп). Этикет деловой переписки. Основы самопрезентации в социальных сетях для повара (Telegram, MAX, VK): как рассказать о своей работе.	2	

	В том числе практических занятий	4/4	ОК 05, ОК 06
	Практическая работа № 5 Цифровой след профессионала. Анализ примеров удачных и неудачных постов шеф-поваров в соцсетях. Написание краткого, грамотного и яркого текста-описания к фотографии своего блюда для соцсети. Моделирование деловой переписки с поставщиком по поводу задержки поставки.	4/4	
Тема 3.2 Итоговый проект: «Профессиональный диалог».	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 1.1
	Основы сценария и режиссуры профессионального диалога. Критерии оценки: содержательность, языковая грамотность, эффективность коммуникации, соответствие профессиональному контексту.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 6 Создание и защита скетча/ролика. Разработка сценария короткой (3-5 мин.) сценки из жизни ресторана/кухни (например: «Инвентаризация», «Обучение новичка сложному приёму», «Разбор полетов после банкета», «Взаимодействие с сомелье»). Распределение ролей и репетиция с акцентом на естественность и грамотность речи. Запись на видео и защита проекта перед группой с анализом использованных речевых моделей.	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:

Учебная мебель (столы и стулья для обучающихся, рабочее место преподавателя) в соответствии с санитарными нормами.

Маркерная или интерактивная доска.

Компьютерный стол для преподавателя с персональным компьютером.

Мультимедийный проектор с экраном.

Акустическая система (колонки) для проигрывания аудио- и видеоматериалов.

Принтер для печати раздаточных материалов.

Наглядные пособия постоянного экспонирования:

Плакаты «Нормы современного русского литературного языка» (орфоэпические, лексические, грамматические).

Схема «Стили речи и сферы их применения».

Плакат «Формулы речевого этикета в профессиональном общении».

Комплект портретов выдающихся русских лингвистов и деятелей культуры (для формирования культурно-исторического контекста).

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Введенская, Л. А. Русский язык и культура речи : учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования / Л. А. Введенская, Л. Г. Павлова, Е. Ю. Кашаева. — 42-е изд. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2023. — 380 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-39175-7.

2. Формановская, Н. И. Речевой этикет. Русско-русские соответствия : справочник / Н. И. Формановская. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Икар, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-7974-0633-8.

Дополнительные источники:

1. Стернин, И. А. Практическая риторика : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / И. А. Стернин. — 8-е изд., стер. — Москва : Издательский центр «Академия», 2022. — 272 с. — ISBN 978-5-4468-9155-3.

Электронные ресурсы:

1. Портал «Культура письменной речи» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://gramma.ru/ — Загл. с экрана.

2. Национальный корпус русского языка (НКРЯ) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://ruscorpora.ru/ — 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 -описывать значимость своей профессии -визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	-организовывает 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 -описывает значимость своей профессии -визуально проверяет чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	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	- применяет психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - использует основы проектной деятельности	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения

особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений -сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- знает особенности социального и культурного контекста; - применяет правила оформления документов и построения устных сообщений - знает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - осознает значимость профессиональной деятельности по профессии - применяет требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.35
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 КУЛЬТУРОЛОГИЯ

2026

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.14 Культурология.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.14 Культурология, 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 05, ОК 06, ОК 09, ПК 2.3, ПК 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование способности к эффективной и грамотной устной коммуникации в профессиональной среде на основе глубокого понимания закономерностей современной русской разговорной речи, принципов профессионального и межличностного общения для построения четких инструкций, убедительных продаж, конструктивной работы в команде и бесконфликтного взаимодействия с коллегами, клиентами и партнерами.

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.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	-
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	-описывать значимость своей профессии	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии	-

стандарты антикоррупционного поведения			
ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку;	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; -температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;	-приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

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

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.14 Культурология	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1-2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: -основные культурологические понятия (культура, традиция, ритуал, идентичность) применительно к гастрономии. -исторические этапы формирования национальных кухонь и кондитерских традиций. Умения: -анализировать блюдо или кулинарное изделие как «текст» культуры, выявляя его исторические, географические и символические смыслы. -разрабатывать тематические меню и концепции блюд с учетом культурного контекста и этических норм. Навыки: -навык исследования культурного происхождения продуктов и блюд. -навык публичной презентации кулинарного продукта с акцентом на его	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			культурно-историческую составляющую.		

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. Культурные коды и гастрономическая идентичность		12/8	
Тема 1.1. Пища как феномен культуры.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 06, ОК 09
	Культурология как наука о смыслах и ценностях. Базовые понятия: культура, традиция, ритуал, идентичность. Пища в системе культурных символов: сакральное и профанное, праздник и будни, свой и чужой. Культурные табу и пищевые запреты (религиозные, этические, медицинские) в исторической перспективе.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическая работа № 1 Карта пищевых запретов и предписаний. Исследовательская работа в группах: анализ пищевых традиций и запретов в православии, исламе, иудаизме, индуизме. Составление сравнительной таблицы «Постное меню vs Халяль vs Кошер». Разработка концепции банкетного меню, учитывающего поликонфессиональный состав гостей	4/4	
Тема 1.2 Национальная кухня как «текст» культуры.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 05, ОК 06
	Концепция «национальной кухни»: история формирования, мифы и реальность. География и климат как «материальная основа» кулинарной культуры. «Гастрономический код» нации: разбор на примере русской кухни (хлеб-соль, щи да каша, обрядовая выпечка).	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 05, ОК 06, ПК 2.3
	Практическая работа № 2 Расшифровка культурного кода блюда. Выбор и исследование одного из национальных супов (борщ, солянка, харчо, том ям, гаспачо) как культурного текста. Подготовка мультимедийной презентации: история, регион,	4/4	

	символика ингредиентов, связанные обычаи и пословицы. Устная защита проекта с акцентом на культурный контекст		
Раздел 2. История вкуса: от традиции к фьюжн		12/8	ОК 05, ОК 09
Тема 2.1. Историческая динамика кулинарной культуры.	Содержание учебного материала	2/0	
	Великие географические открытия и «колумбов обмен»: как помидор, картофель и шоколад изменили мир. Кулинарные традиции сословий: боярская, купеческая, крестьянская, монастырская кухня. Советская гастрономическая культура: от коммунальных кухонь до «Книги о вкусной и здоровой пище».	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 05, ОК 09, ПК 2.3
	Практическая работа № 3. Реинкарнация исторического рецепта. Работа с историческими источниками: «Домострой», поваренная книга Е. Молоховец, советские сборники рецептур. Выбор старинного рецепта супа или горячего блюда, анализ его состава и технологии. Разработка современной адаптации блюда с сохранением ключевой идеи и презентация концепции	4/4	
Тема 2.2. Кондитерское искусство: между сакральным и светским.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 5.5
	Сладость как культурная категория: праздник, награда, роскошь. Ритуальная и обрядовая выпечка в мировых культурах (пасхальные куличи, ханукальные пончики, свадебные торты). Эволюция торта: от дворцовых пиршеств до кондитерского арт-объекта.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 4 Торт как культурный манифест. Исследование истории и символики одного из классических тортов («Наполеон», «Прага», «Киевский», «Захер», «Черный лес»). Создание эскиза и концепции авторского торта, вдохновленного определенной культурной эпохой, событием или художественным стилем (например, «Торт-авангард», «Торт в стиле модерн»). Презентация проекта с обоснованием культурных отсылок и символики	4/4	
Раздел 3. Повар как культурный посредник		10/6	ОК 05, ОК 06
Тема 3.1 Современные	Содержание учебного материала	2/0	
	Глобализация vs локализм в современной гастрономии. Культурная апроприация в	2	

тенденции: фьюжн, локальность, устойчивость.	кулинарии: этические границы. Тренд sustainable cuisine (устойчивое питание) как новая культурная ценность.		
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 2.3, ПК 5.5
	Практическая работа № 5 Разработка концепции тематического ужина. Выбор культурной темы (например, «Петербургский обед эпохи модерна», «Средиземноморский пикник», «Сибирские просторы»). Составление тематического меню из 3 блюд (закуска, суп/горячее, десерт) с обоснованием выбора каждого с культурологической точки зрения. Подготовка текста для официанта (продающей презентации) с рассказом о культурном контексте блюд.	4/4	
Тема 3.2 Итоговый проект: защита культурологического паспорта блюда.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 2.3, ПК 5.5
	Структура культурологического анализа блюда/изделия. Критерии оценки: глубина исследования, корректность интерпретаций, творческий подход, качество презентации.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 6 Защита культурологического паспорта блюда. Выбор одного сложного блюда (суп, горячее блюдо из мяса/птицы, торт) для глубокого анализа. Подготовка развернутого «паспорта», включающего: историческую справку, географию, символику ингредиентов, связь с обрядами/праздниками, современные интерпретации. Публичная защита проекта перед комиссией с использованием мультимедийной презентации.	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:

Учебная мебель (столы и стулья для обучающихся, рабочее место преподавателя) в соответствии с санитарными нормами, с возможностью групповой посадки для проектной работы.

Маркерная или интерактивная доска.

Компьютерный стол для преподавателя с персональным компьютером.

Мультимедийный проектор (или интерактивная панель) с экраном.

Акустическая система (колонки) для проигрывания аудио- и видеоматериалов.

Принтер/МФУ для печати раздаточных материалов и эскизов.

Наглядные пособия:

Физическая карта мира с обозначением гастрономических регионов.

Лента времени «История мировой кулинарии» с ключевыми событиями и продуктами.

Стенд «Культурные символы в еде» с изображениями ритуальной и праздничной пищи разных народов.

Галерея портретов выдающихся исторических деятелей, повлиявших на кулинарию (Екатерина Медичи, Екатерина II, А.С. Пушкин, Огюст Эскофье).

Библиотечный уголок с подборкой книг по истории кулинарии, этнографии, культурологии.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Пушнова, Ю. Б. История мировой культуры : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Ю. Б. Пушнова, М. В. Скоморох. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательский центр «Академия», 2023. — 416 с. : ил. — ISBN 978-5-4468-9455-4.

2. Похлёбкин, В. В. Национальные кухни наших народов : [основные кулинарные направления, рецепты, исторический очерк] / В. В. Похлёбкин. — Москва : Центрполиграф, 2022. — 638 с. : ил. — ISBN 978-5-227-09953-6.

Дополнительные источники:

1. Сокольский, И. А. Вкусная история. Путешествие фруктов и пряностей из далеких стран / И. А. Сокольский. — Москва : ЛомоносовЪ, 2021. — 240 с. : ил. — (История. География. Этнография). — ISBN 978-5-91678-661-1.

2. Маслов, А. А. Культура питания: традиции и инновации : учебное пособие / А. А. Маслов, И. Ю. Плотникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 288 с. : ил. — ISBN 978-5-8114-8890-1.

Электронные ресурсы:

1. Проект «Arzamas». Курс «История русской еды» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://arzamas.academy/courses/49 — Загл. с экрана.

2. Электронная библиотека «Кулинарная книга времен Екатерины Молоховец» [Электронный ресурс] / проект РГБ. — Режим доступа: http://elib.rgo.ru/handle/123456789/211514 — 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:		
-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -описывать значимость своей профессии -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	-грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе -описывает значимость своей профессии -применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использует современное программное обеспечение -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; -выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; -взвешивает, измеряет продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Знает:		
-особенности социального и культурного контекста;	- знает особенности социального и культурного контекста;	Решение ситуационных задач (кейс-метод).

правила оформления документов и построения устных сообщений -сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	- применяет правила оформления документов и построения устных сообщений - осознает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - понимает значимость профессиональной деятельности по профессии - применяет современные средства и устройства информатизации; - использует порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности - знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - использует критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; - знает виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.36
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 ОСНОВЫ ДЕЛОПРОИЗВОДСТВА

2026

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.14 Основы делопроизводства.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.14 Основы делопроизводства, 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 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 5.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование готовности к грамотному документированию профессиональной деятельности и эффективному информационному взаимодействию на основе глубокого понимания правил и технологий работы с документами для обеспечения технологической дисциплины, точного учёта ресурсов, юридической защищённости и управляемости процессов на производстве 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.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; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	-номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность	-особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-

культурного Контекста	в рабочем коллективе		
ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;	-подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

соответствии с инструкциями и регламентами	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;	приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе 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, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ в кондитерском цехе; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -регламенты, стандарты, в том числе система	-подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.14 Основы делопроизводства	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1-2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: -система документации на предприятии общественного питания, классификация документов. -основные требования ГОСТ и отраслевых стандартов к оформлению документов. -назначение, структура и правила работы с ключевыми технологическими и учетными документами (ТТК, Сборник рецептур, накладные, акты, журналы). Умения: -ориентироваться в системе документов, подбирать необходимую документацию для решения производственной задачи. -грамотно заполнять унифицированные формы первичных учетных документов (требования-накладные, акты списания, журналы бракеража).	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			-составлять информационно-справочные документы (служебные, докладные записки) в соответствии с правилами делового письма. Навыки: -навык точного чтения и интерпретации технологических карт и нормативных документов. -навык безошибочного оформления основных учетных форм. навык ведения и заполнения установленных журналов учета.		

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. Документ как основа производственного процесса		12/8	
Тема 1.1. Система документации на предприятии общественного питания.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Понятие документа, функции документа. Юридическая сила документа. Классификация документов в общепите: организационные, распорядительные, информационно-справочные, учетные, технологические. Требования к оформлению документов (ГОСТ Р 7.0.97-2016): реквизиты, бланки.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Практическая работа № 1 Опознание и классификация документов. Работа с комплектом образцов документов (приказ, должностная инструкция, ТТК, накладная, акт). Определение вида, назначения, обязательных реквизитов. Анализ типовых ошибок в заполнении документов. Изучение и конспектирование фрагмента должностной инструкции повара/кондитера.	4/4	
Тема 1.2 Технологическая документация: ТТК и технические инструкции.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 5.1
	Назначение и структура Технико-технологической карты (ТТК). Правила работы с Сборником рецептур как основным нормативным документом. Инструкции по эксплуатации оборудования (ИОТ) и правила их изучения.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 5.1
	Практическая работа № 2 Работа с ТТК и инструкцией. Поиск рецептуры заданного блюда в электронной или бумажной версии Сборника рецептур. Анализ готовой ТТК: выделение разделов, расчёт сырья на заданное количество порций. Чтение и пересказ ключевых пунктов инструкции по эксплуатации одного вида оборудования	4/4	

	(например, пароконвектомата). Составление краткого памятки-алгоритма работы.		
Раздел 2. Документы оперативного учета и отчетности			ОК 02, ОК 05, ОК 09
Тема 2.1. Учетные документы: от заявки до акта.	Содержание учебного материала	2/0	
	Документооборот сырья: товарная накладная (ТОРГ-12), приходная накладная, требование-накладная (М-11). Документы на списание: акт на списание товара (форма ТОРГ-16), акт бракеража готовой продукции. Журналы учета (бракеражный журнал, журнал температурного режима холодильников).	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 3. Заполнение учетных документов. Заполнение требования-накладной (М-11) на выдачу сырья со склада в цех по заданному списку. Оформление акта на списание продуктов (ТОРГ-16) на основе смоделированной ситуации (бой, порча, технологические потери). Заполнение журнала бракеража готовой продукции на основании органолептической оценки (описания) муляжей или фото блюд.	4/4	
Тема 2.2. Информационно-справочные документы.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Виды и назначение: докладная, служебная, объяснительная записки. Протокол совещания (планерки) как инструмент управления. Правила составления заявления, доверенности.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 4 Составление служебных записок и протокола. Написание докладной записки на имя шеф-повара о неисправности оборудования или отсутствии необходимого сырья. Составление объяснительной записки по ситуации «опоздание на работу/нарушение технологии». Моделирование планерки и оформление краткого протокола с решениями по заданным вопросам (например, подготовка к банкету).	4/4	
Раздел 3. Цифровое делопроизводство и итоговый проект		10/6	ОК 02, ОК 05
Тема 3.1 Электронный документооборот (ЭДО) на кухне.	Содержание учебного материала	2/0	
	Понятие ЭДО, его преимущества. Работа с документами в электронных системах учета (1С, R-Keeper и аналоги): поиск ТТК, формирование отчётов. Электронная почта для деловой переписки: оформление, этикет, вложение файлов.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 02, ОК 05,

	Практическая работа № 5 Работа в цифровой среде. Создание электронной папки (на ПК или в облаке) для структурирования типовых документов повара. Составление и отправка делового письма по электронной почте (условному поставщику) с запросом коммерческого предложения. Работа с демо-версией или скриншотами программы складского учёта: поиск товара, просмотр остатков.	4/4	ОК 09
Тема 3.2 Итоговый проект: «Пакет документов для смены».	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 5.1
	Комплекс документов, необходимых для начала и завершения рабочей смены. Алгоритм работы с документами в течение смены. Критерии оценки проекта: полнота, правильность оформления, логика.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 6 Создание пакета документов смены. Разработка пакета документов для повара горячего цеха или кондитера на условную смену. В пакет входят: – Требование-накладная на сырьё (по заданному меню). – Выписка из ТТК на 2-3 блюда из плана. – Акт бракеража готовой продукции (пустой бланк). – Сменный отчёт/ведомость учета выпуска блюд. Оформление пакета в соответствии с требованиями и его краткая устная презентация.	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:

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.

Наглядные пособия:

Стенд «Реквизиты документа» (ГОСТ Р 7.0.97-2016) с образцами заполнения.

Схема «Документооборот на предприятии общественного питания».

Стенд «Типовые ошибки в документах» с примерами.

Информационный стенд с образцами основных документов, используемых в профессии (ТТК, накладная, акт, служебная записка).

Комплект образцов документов и бланков:

Образцы заполненных документов (ТТК, ТОРГ-12, М-11, акт по форме ТОРГ-16, журнал бракеража, служебная записка, должностная инструкция).

Комплект чистых бланков этих же форм для практического заполнения (не менее 5 экземпляров каждого на группу).

Печатные копии Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (или его разделов).

Образцы инструкций по охране труда и эксплуатации оборудования.

Медиатека:

Электронные презентации к каждому тематическому разделу курса.

Скринкасты (видеозаписи с экрана) по работе с электронной почтой и поиску в электронных системах.

База данных шаблонов документов в форматах .doc и .xls для практической работы.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Басаков, М. И. Делопроизводство (документационное обеспечение управления) : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. И. Басаков. — 18-е изд., перераб. и доп. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2023. — 412 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-38799-6.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под общ. ред. М. М. Аносова. — Санкт-Петербург : Профессия, 2022. — 1248 с. — ISBN 978-5-6047198-0-3.

Дополнительные источники:

1. Андреева, В. И. Делопроизводство в кадровой службе : практическое пособие с образцами документов / В. И. Андреева. — 10-е изд., перераб. и доп. — Москва : Бизнес-школа "Интел-Синтез", 2022. — 384 с. : ил. — ISBN 978-5-87057-955-0.

2. Галахов, В. В. Делопроизводство. Образцы, документы. Организация и технология работы : более 120 документов / В. В. Галахов, И. К. Корнеев. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Велби : Проспект, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-392-34076-1.

Электронные ресурсы:

1. Проект «Делопроизводство для всех». Электронная библиотека шаблонов документов [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.delo-pro.ru/ — Загл. с экрана.

2. Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент». Раздел «Документоведение и делопроизводство» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://ecsocman.hse.ru/text/19183453/ — 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:		
-определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь,	-определяет задачи для поиска информации; -определяет необходимые источники информации; -планирует процесс поиска; структурировать получаемую информацию; -выделяет наиболее значимое в перечне информации; -оценивает практическую значимость результатов поиска; -оформляет результаты поиска -грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использует современное программное обеспечение -визуально проверяет чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирает, рациональное размещение на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;		
Знает:		
-номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации -особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- применяет номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -использует приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации -знает особенности социального и культурного контекста; - применяет правила оформления документов и построения устных сообщений - применяет современные средства и устройства информатизации; - использует порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности - знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Владеет:		
-практическими навыками грамотного документирования всех этапов профессиональной	- сформированы практические навыки грамотного документирования всех этапов профессиональной деятельности — от поиска и интерпретации	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на

деятельности — от поиска и интерпретации нормативных документов (Сборников рецептур, ТТК) до заполнения первичных учетных форм (накладных, актов, журналов), составления служебных записок и формирования итогового пакета сменной отчетности — с соблюдением установленных требований к оформлению и регламентов документооборота на предприятии общественного питания.	нормативных документов (Сборников рецептур, ТТК) до заполнения первичных учетных форм (накладных, актов, журналов), составления служебных записок и формирования итогового пакета сменной отчетности — с соблюдением установленных требований к оформлению и регламентов документооборота на предприятии общественного питания.	теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.37
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 РУССКИЙ ЯЗЫК В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

2026

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 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.14 Русский язык в социальных сетях

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.14 Русский язык в социальных сетях является вариативной частью общепрофессионального учебного цикла дисциплин 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 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

повышение уровня практической грамотности обучающихся, формирование навыков создания и редактирования письменных текстов для публикации в социальных сетях в профессиональной сфере (меню, рекламные посты, ответы на отзывы, инструктаж подчинённых), освоение норм русского литературного языка и особенностей интернет-коммуникации.

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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска финансовой информации; планировать процесс поиска; выбирать достоверные источники (официальные сайты банков, нормативные документы); критически оценивать финансовые предложения	номенклатуру финансовых источников; приёмы структурирования финансовой информации; основные финансовые инструменты (вклады, кредиты, страхование)	работа с финансовыми калькуляторами; сравнение условий банковских продуктов; оценка реальной процентной ставки
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать обсуждение финансовых вопросов в коллективе и семье; взаимодействовать с членами семьи, коллегами, финансовыми консультантами при принятии совместных решений	психологические основы финансового поведения; основы проектной деятельности в области семейных финансов; методы конструктивного обсуждения бюджета	проведение семейного совета по бюджету; совместное планирование крупных покупок; распределение ответственности за финансовые обязательства
ОК 06. Проявлять	описывать значимость	сущность гражданско-	заполнение

гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей	своей профессии для экономики семьи и общества; соблюдать налоговое законодательство; проявлять финансовую дисциплину и ответственность	патриотической позиции; значимость профессиональной деятельности по профессии для благосостояния; основы налоговой системы	налоговой декларации (форма 3-НДФЛ); получение налоговых вычетов; планирование пенсионных накоплений
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осуществлять разработку ассортимента кулинарной продукции, различных видов меню с использованием грамотного, привлекательного описания блюд с точки зрения русского языка и стилистики	правила оформления меню (заглавная буква, род названий блюд, перевод иностранных названий); лексика для описания вкуса, текстуры, способа приготовления	написание карточек блюд для печатного и цифрового меню; адаптация названий под целевую аудиторию (детское, диетическое, банкетное)
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте с использованием понятных, грамотных формулировок (устных и письменных инструкций)	формы инструктажа; требования к языку инструкций (точность, лаконичность, однозначность); типичные речевые ошибки при обучении	составление текста инструкции по технике безопасности, по новому блюду; проведение вводного инструктажа с опорой на подготовленный текст

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.14 Русский язык в социальных сетях	Темы 1.1, 1.2, 1.3; Темы 2.1, 2.2, 2.3; Тема 3.1	Знания: орфографические, пунктуационные, грамматические нормы русского языка; особенности устной и письменной речи в социальных сетях; жанры интернет-коммуникации (пост, комментарий, лайв-стрим, опрос); правила оформления текстов для публикации. Умения: создавать тексты постов для профессионального аккаунта; грамотно отвечать на отзывы; исправлять типичные ошибки в описании блюд; составлять инструкции для персонала. Навыки: редактирования собственных и чужих текстов; ведения профессиональной страницы в VK (или Одноклассниках) с соблюдением языковых норм; проведения учебного инструктажа с использованием правильной русской речи.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов. Формирование навыков разработки ассортимента и меню с использованием интернет-ресурсов в соответствии с требованиями современного рынка труда.

2. Структура и содержание 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

2.8 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы культуры речи и грамотности			
Тема 1.1. Нормы русского языка для повседневной переписки	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.5
	Орфографические нормы (проверяемые гласные, правописание приставок, окончаний). Пунктуация: знаки препинания в простом и сложном предложении. Типичные ошибки в социальных сетях.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.5
	Практическая работа № 1 Редактирование поста (10 предложений с ошибками) – исправление орфографических и пунктуационных ошибок.	2	
Тема 1.2. Стилистика и этикет в интернет-общении	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.5
	Официально-деловой и разговорный стиль. Признаки стиля. Сетевой этикет (не использовать капслок, смайлики в меру, уважительное обращение). Типичные речевые ошибки (канцеляризмы, просторечия).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.5
	Практическая работа № 2 – Написание ответа на негативный отзыв в соцсети (на выбор: в нейтрально-вежливом стиле). Анализ готовых ответов.	2	
Тема 1.3. Грамматика и стиль для кулинарных текстов	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.5
	Склонение названий блюд («оладьи с лососем», «суп из тыквы»). Род заимствованных слов (кофе – он, салями – она). Описание вкуса и текстуры (прилагательные, метафоры).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.5
	Практическая работа № 3 – Составление трёх вариантов описания одного блюда – для VK, Одноклассников, Дзен.	2	
Раздел 2. Жанры профессиональной коммуникации в соцсетях		4/2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.5
Тема 2.1. Создание	Содержание учебного материала	2	

текстов для меню и карточек блюд (ПК 6.1)	Требования к описанию блюда в меню: название, краткий состав, вес, способ приготовления. Стиль: привлекательный, но правдивый. Ошибки: «котлета по-киевски», «салат «Цезарь» (кавычки, род).		
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.5
	Практическая работа № 4 – Написание текстов для 5 блюд (салат, суп, горячее, десерт, напиток) для печатного меню и для поста в VK.	2	
	Практическая работа № 5 – Адаптация описания блюда под разные социальные сети: короткий вариант (VK), развёрнутый с историей (Дзен).	2	
Тема 2.2. Написание постов и комментариев	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.5
	Структура поста: заголовок, основной текст, призыв к действию, хештеги. Что нельзя писать (недостоверная информация, оскорбления, реклама без маркировки). Комментарии: как отвечать на похвалу и на критику.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.5
	Практическая работа № 6 – Создание поста о новом блюде с фотографией (учебная симуляция: написать текст, придумать заголовок, хештеги).	2	
	Практическая работа № 7 – Написание ответов на три типовых комментария: «А можно без лука?», «У вас всегда всё вкусно, спасибо!», «Я заказал, но не привезли вовремя».	2	
Тема 2.3. Инструкции для персонала (ПК 6.5)	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.5
	Требования к языку инструкции (однозначность, простота, краткость). Оформление списков, предупреждений. Различие между инструктажем (устно) и письменной инструкцией.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.5
	Практическая работа № 8 – Составление инструкции для повара по приготовлению нового блюда (перечень операций, меры предосторожности).	2	
	Практическая работа № 9 – Ролевая игра «Инструктаж на рабочем месте»: один студент читает инструкцию (подготовленную), другие задают вопросы. Оценивается понятность речи.	2	

Раздел 3. Итоговый проект		6/4	
Тема 3.1. Защита портфолио текстов	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.5
	Требования к портфолио: 3 поста, 2 описания блюд, 1 инструкция, 2 комментария. Оформление.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.5
	Практическая работа № 10 – Комплексное задание: подготовить портфолио из 5-7 текстов (посты, описание меню, инструктаж) для вымышленного кафе или кондитерской. Защита проекта (презентация текстов).	4	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	-
Всего:		36/22	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин оснащенный оборудованием:

- компьютер с выходом в интернет, мультимедиапроектором, доской.

Для практических занятий – доступ к социальной сети VK (для изучения примеров постов и комментариев). Наличие раздаточного материала с примерами текстов.

Компьютеры для студентов (или ноутбуки) с текстовыми редакторами.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Голуб, И. Б. Русский язык и культура речи : учебник для СПО / И. Б. Голуб. – Москва : КноРус, 2026. – 280 с. – ISBN 978-5-406-11234-5.
2. Розенталь, Д. Э. Справочник по русскому языку. Практическая стилистика / Д. Э. Розенталь. – Москва : Оникс, 2025. – 384 с.

3.2.2. Дополнительная литература

1. Каверин, В. В. Русский язык в интернете: особенности и нормы / В. В. Каверин. – СПб. : Питер, 2024. – 160 с.
3. Стилистика и редактирование текстов в социальных сетях : практическое пособие / под ред. М. А. Коротковой. – Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2025. – 120 с.

3.2.6 Интернет-ресурсы

1. Грамота.ру – справочно-информационный портал (поиск словарных статей, правил).
2. Портал «Культура письменной речи» – textologia.ru.
3. Онлайн-словарь синонимов – synonyms.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 компетенций	Методы оценки
Знает:		
основные орфографические, пунктуационные, грамматические нормы; особенности стилей речи; правила сетевого этикета; требования к меню и инструкциям	находит ошибки в тексте; называет стили; перечисляет правила оформления меню	тестирование; устный опрос; терминологический диктант
Умеет:		
писать посты, описания блюд, комментарии, инструкции; редактировать тексты; соблюдать этикет	составляет текст поста; даёт корректный ответ на отзыв; исправляет ошибки в чужом тексте	практические работы №1–9; анализ созданных текстов
Владеет:		
навыками создания и редактирования профессиональных текстов для соцсетей; навыками проведения инструктажа	самостоятельно разрабатывает портфолио текстов; грамотно излагает мысли устно и письменно	защита итогового проекта (практическая работа №10); деловая игра

Приложение 3.38
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯЕЛЬНОСТИ

2026

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.14 Документационное обеспечение профессиональной деятельности.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.14 Документационное обеспечение профессиональной деятельности, 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 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 5.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование готовности к грамотному документированию профессиональной деятельности и эффективному информационному взаимодействию на основе глубокого понимания правил и технологий работы с документами для обеспечения технологической дисциплины, точного учёта ресурсов, юридической защищённости и управляемости процессов на производстве 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.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; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	-номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность	-особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-

культурного Контекста	в рабочем коллективе		
ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;	-подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

соответствии с инструкциями и регламентами	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;	приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе 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, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ в кондитерском цехе; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -регламенты, стандарты, в том числе система	-подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.14 Документационное обеспечение профессиональной деятельности	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1-2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: -система документации на предприятии общественного питания, классификация документов. -основные требования ГОСТ и отраслевых стандартов к оформлению документов. -назначение, структура и правила работы с ключевыми технологическими и учетными документами (ТТК, Сборник рецептур, накладные, акты, журналы). Умения: -ориентироваться в системе документов, подбирать необходимую документацию для решения производственной задачи. -грамотно заполнять унифицированные формы первичных учетных документов (требования-накладные, акты списания, журналы бракеража).	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			-составлять информационно-справочные документы (служебные, докладные записки) в соответствии с правилами делового письма. Навыки: -навык точного чтения и интерпретации технологических карт и нормативных документов. -навык безошибочного оформления основных учетных форм. навык ведения и заполнения установленных журналов учета.		

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. Документ как основа производственного процесса		12/8	
Тема 1.1. Система документации на предприятии общественного питания.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Понятие документа, функции документа. Юридическая сила документа. Классификация документов в общепите: организационные, распорядительные, информационно-справочные, учетные, технологические. Требования к оформлению документов (ГОСТ Р 7.0.97-2016): реквизиты, бланки.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Практическая работа № 1 Опознание и классификация документов. Работа с комплектом образцов документов (приказ, должностная инструкция, ТТК, накладная, акт). Определение вида, назначения, обязательных реквизитов. Анализ типовых ошибок в заполнении документов. Изучение и конспектирование фрагмента должностной инструкции повара/кондитера.	4/4	
Тема 1.2 Технологическая документация: ТТК и технические инструкции.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 5.1
	Назначение и структура Технико-технологической карты (ТТК). Правила работы с Сборником рецептур как основным нормативным документом. Инструкции по эксплуатации оборудования (ИОТ) и правила их изучения.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 5.1
	Практическая работа № 2 Работа с ТТК и инструкцией. Поиск рецептуры заданного блюда в электронной или бумажной версии Сборника рецептур. Анализ готовой ТТК: выделение разделов, расчёт сырья на заданное количество порций. Чтение и пересказ ключевых пунктов инструкции по эксплуатации одного вида оборудования	4/4	

	(например, пароконвектомата). Составление краткого памятки-алгоритма работы.		
Раздел 2. Документы оперативного учета и отчетности			ОК 02, ОК 05, ОК 09
Тема 2.1. Учетные документы: от заявки до акта.	Содержание учебного материала	2/0	
	Документооборот сырья: товарная накладная (ТОРГ-12), приходная накладная, требование-накладная (М-11). Документы на списание: акт на списание товара (форма ТОРГ-16), акт бракеража готовой продукции. Журналы учета (бракеражный журнал, журнал температурного режима холодильников).	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 3. Заполнение учетных документов. Заполнение требования-накладной (М-11) на выдачу сырья со склада в цех по заданному списку. Оформление акта на списание продуктов (ТОРГ-16) на основе смоделированной ситуации (бой, порча, технологические потери). Заполнение журнала бракеража готовой продукции на основании органолептической оценки (описания) муляжей или фото блюд.	4/4	
Тема 2.2. Информационно-справочные документы.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Виды и назначение: докладная, служебная, объяснительная записки. Протокол совещания (планерки) как инструмент управления. Правила составления заявления, доверенности.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 4 Составление служебных записок и протокола. Написание докладной записки на имя шеф-повара о неисправности оборудования или отсутствии необходимого сырья. Составление объяснительной записки по ситуации «опоздание на работу/нарушение технологии». Моделирование планерки и оформление краткого протокола с решениями по заданным вопросам (например, подготовка к банкету).	4/4	
Раздел 3. Цифровое делопроизводство и итоговый проект		10/6	ОК 02, ОК 05
Тема 3.1 Электронный документооборот (ЭДО) на кухне.	Содержание учебного материала	2/0	
	Понятие ЭДО, его преимущества. Работа с документами в электронных системах учета (1С, R-Keeper и аналоги): поиск ТТК, формирование отчётов. Электронная почта для деловой переписки: оформление, этикет, вложение файлов.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 02, ОК 05,

	Практическая работа № 5 Работа в цифровой среде. Создание электронной папки (на ПК или в облаке) для структурирования типовых документов повара. Составление и отправка делового письма по электронной почте (условному поставщику) с запросом коммерческого предложения. Работа с демо-версией или скриншотами программы складского учёта: поиск товара, просмотр остатков.	4/4	ОК 09
Тема 3.2 Итоговый проект: «Пакет документов для смены».	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 5.1
	Комплекс документов, необходимых для начала и завершения рабочей смены. Алгоритм работы с документами в течение смены. Критерии оценки проекта: полнота, правильность оформления, логика.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 6 Создание пакета документов смены. Разработка пакета документов для повара горячего цеха или кондитера на условную смену. В пакет входят: – Требование-накладная на сырьё (по заданному меню). – Выписка из ТТК на 2-3 блюда из плана. – Акт бракеража готовой продукции (пустой бланк). – Сменный отчёт/ведомость учета выпуска блюд. Оформление пакета в соответствии с требованиями и его краткая устная презентация.	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:

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.

Наглядные пособия:

Стенд «Реквизиты документа» (ГОСТ Р 7.0.97-2016) с образцами заполнения.

Схема «Документооборот на предприятии общественного питания».

Стенд «Типовые ошибки в документах» с примерами.

Информационный стенд с образцами основных документов, используемых в профессии (ТТК, накладная, акт, служебная записка).

Комплект образцов документов и бланков:

Образцы заполненных документов (ТТК, ТОРГ-12, М-11, акт по форме ТОРГ-16, журнал бракеража, служебная записка, должностная инструкция).

Комплект чистых бланков этих же форм для практического заполнения (не менее 5 экземпляров каждого на группу).

Печатные копии Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (или его разделов).

Образцы инструкций по охране труда и эксплуатации оборудования.

Медиатека:

Электронные презентации к каждому тематическому разделу курса.

Скринкасты (видеозаписи с экрана) по работе с электронной почтой и поиску в электронных системах.

База данных шаблонов документов в форматах .doc и .xls для практической работы.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Басаков, М. И. Делопроизводство (документационное обеспечение управления) : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. И. Басаков. — 18-е изд., перераб. и доп. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2023. — 412 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-38799-6.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под общ. ред. М. М. Аносова. — Санкт-Петербург : Профессия, 2022. — 1248 с. — ISBN 978-5-6047198-0-3.

Дополнительные источники:

1. Андреева, В. И. Делопроизводство в кадровой службе : практическое пособие с образцами документов / В. И. Андреева. — 10-е изд., перераб. и доп. — Москва : Бизнес-школа "Интел-Синтез", 2022. — 384 с. : ил. — ISBN 978-5-87057-955-0.

2. Галахов, В. В. Делопроизводство. Образцы, документы. Организация и технология работы : более 120 документов / В. В. Галахов, И. К. Корнеев. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Велби : Проспект, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-392-34076-1.

Электронные ресурсы:

1. Проект «Делопроизводство для всех». Электронная библиотека шаблонов документов [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.delo-pro.ru/ — Загл. с экрана.

2. Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент». Раздел «Документоведение и делопроизводство» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://ecsocman.hse.ru/text/19183453/ — 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:		
-определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь,	-определяет задачи для поиска информации; -определяет необходимые источники информации; -планирует процесс поиска; структурировать получаемую информацию; -выделяет наиболее значимое в перечне информации; -оценивает практическую значимость результатов поиска; -оформляет результаты поиска -грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использует современное программное обеспечение -визуально проверяет чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирает, рациональное размещение на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;		
Знает:		
-номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации -особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- применяет номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -использует приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации -знает особенности социального и культурного контекста; - применяет правила оформления документов и построения устных сообщений - применяет современные средства и устройства информатизации; - использует порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности - знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Владеет:		
-практическими навыками грамотного документирования всех этапов профессиональной	- сформированы практические навыки грамотного документирования всех этапов профессиональной деятельности — от поиска и интерпретации	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на

деятельности — от поиска и интерпретации нормативных документов (Сборников рецептур, ТТК) до заполнения первичных учетных форм (накладных, актов, журналов), составления служебных записок и формирования итогового пакета сменной отчетности — с соблюдением установленных требований к оформлению и регламентов документооборота на предприятии общественного питания.	нормативных документов (Сборников рецептур, ТТК) до заполнения первичных учетных форм (накладных, актов, журналов), составления служебных записок и формирования итогового пакета сменной отчетности — с соблюдением установленных требований к оформлению и регламентов документооборота на предприятии общественного питания.	теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.39
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 ЭТИМОЛОГИЯ, КАК РАЗДЕЛ ЯЗЫКОЗНАНИЯ.

2026

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.14 Этимология, как раздел языкознания.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.14 Этимология, как система языкознания, 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 05, ОК 09, ПК 2.1, ПК 5.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование профессиональной языковой рефлексии и обогащение коммуникативной компетентности на основе глубокого понимания происхождения и исторического развития лексики, связанной с гастрономической культурой, для осознанного использования терминологии, убедительной презентации блюд и укрепления культурно-исторической связи между продуктом, его названием и потребителем.

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.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	-
ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях	-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе 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, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ в кондитерском цехе; -последовательность выполнения технологических операций, современные	-подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.14 Этимология, как раздел языкознания	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1-2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: -основные понятия этимологии как науки: этимон, заимствование, народная этимология, исконная лексика. -происхождение и история названий ключевых продуктов, блюд (супов, горячих блюд), кондитерских изделий и профессиональных терминов. Умения: -работать с этимологическими словарями (в т.ч. электронными) для установления происхождения слов. -проводить лингвистический анализ названия блюда или продукта, определяя язык-источник и путь его проникновения в русский язык. -интерпретировать этимологию названия для создания краткой, увлекательной «легенды» или презентации блюда. Навыки:	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			-навык исследовательской работы со справочной лингвистической литературой. -навык подготовки и проведения публичного сообщения (презентации) о происхождении кулинарного термина. -навык создания текстового сопровождения (легенды, карточки) для блюда на основе его этимологии.		

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 этимологии и гастрономическая лексика		12/8	
Тема 1.1. Слово как историческое явление.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 05, ОК 09
	Этимология как наука о происхождении слов. Основные понятия: исконные и заимствованные слова, этимон, народная этимология. Основные пути обогащения словарного состава языка: словообразование, заимствование, изменение значения. Связь истории языка с историей народа и его культуры.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 05, ОК 09
	Практическая работа № 1 Лингвистический детектив: происхождение базовых понятий. Этимологический анализ группы исконно русских слов, связанных с едой («хлеб», «щи», «каша», «масло»). Работа с этимологическими словарями (в т.ч. онлайн). Исследование происхождения и первоначального значения слов, обозначающих кухонную утварь и процессы («сковорода», «ножик», «варить», «печь»). Составление краткого глоссария с результатами исследования.	4/4	
Тема 1.2 Заимствования в кулинарном словаре.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 05, ОК 09
	Исторические и культурные причины заимствований. Основные языки-источники кулинарной лексики: французский, итальянский, немецкий, английский, тюркские языки. Адаптация заимствованных слов в русском языке (фонетическая, графическая, грамматическая).	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 05, ОК 09, ПК 2.1, ПК 5.5
	Практическая работа № 2 Тропами заимствований: от иностранного слова к русскому термину. Работа с группами заимствований: французские (соус, майонез, суфле,	4/4	

	ресторан), итальянские (макароны, пицца, панна-котта), тюркские (шашлык, плов, казылык). Анализ изменения значения и формы слов (например, фр. soupe → «суп»). Определение языка-источника по характерным словообразовательным элементам (-ер, -аз, -ет).		
Раздел 2. Этимология блюд: история в названии		14/8	ОК 05, ОК 09, ПК 2.1, ПК 5.5
Тема 2.1. Происхождение названий основных продуктов и блюд.	Содержание учебного материала	2/0	
	Овощи, фрукты, пряности: географическая история в названиях (помидор, картофель, апельсин, ваниль). «Великие путешественники»: как продукты получали имена. Названия блюд, отражающие технологию или форму («запеканка», «рулет», «котлета»).	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 3. Дешифровка меню: этимологический анализ блюд. Исследование происхождения названий супов (борщ, солянка, рассольник, гаспачо, буйабес). Связь с составом, технологией, регионом. Подготовка мультимедийной презентации «История одного супа», раскрывающей этимологию и культурный контекст названия. Устное представление проекта.	4/4	
Тема 2.2. Этимология кондитерских изделий и десертов.	Содержание учебного материала	4/0	ОК 05, ОК 09, ПК 5.5
	Сладкая история: происхождение слов, связанных с сахаром, конфетами, выпечкой. Названия тортов и пирожных: между легендой и реальностью («Наполеон», «Прага», «Киевский», «Эстерхази», «тирамису»). Заимствованная терминология в кондитерском деле (крем, безе, глазурь, ганаш).	4	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 4 Создание легенды для десерта. Выбор кондитерского изделия и глубокий этимологический разбор его названия. Разработка на основе этимологии краткой, увлекательной «легенды» или истории для гостя, объясняющей название. Оформление этой легенды в виде текста для меню или карточки-презентации официанта.	4/4	
Раздел 3. Языковая игра и итоговый проект		10/6	ОК 05, ОК 09
Тема 3.1 Народная этимология и	Содержание учебного материала	2/0	
	Феномен народной этимологии: переосмысление непонятных слов («гуляш» →	2	

профессиональный жаргон.	«гулять», «винегрет» → «вино»). Профессиональный жаргон поваров и кондитеров: его источники и функции. Этические границы использования жаргона.		
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 05
	Практическая работа № 5 От жаргона к термину. Сбор и анализ примеров современного кухонного жаргона (например, «бросить в окно», «на шару», «микс»). Обсуждение их происхождения и уместности в разных коммуникативных ситуациях. Разработка шуточного «этимологического словаря» для новичка на кухне с объяснением 5-7 жаргонизмов.	4/4	
Тема 3.2 Итоговый проект: «Этимологический паспорт блюда/продукта».	Содержание учебного материала	2/0	ОК 05, ОК 09, ПК 2.1, ПК 5.5
	Структура «этимологического паспорта»: слово, язык-источник, первоначальное значение, путь в русский язык, современное значение, культурные коннотации. • Принципы публичной презентации лингвистического исследования.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 6 Защита этимологического паспорта. Выбор одного сложного кулинарного термина, названия блюда или продукта (например, «бефстроганов», «сашими», «пахлава», «моцарелла»). Проведение исследования и оформление развернутого «паспорта» с привлечением словарей и научно-популярных источников. Публичная презентация проекта, демонстрирующая умение увлекательно рассказать о слове и связать его с профессиональным контекстом.	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:

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.

Стенд «Путь слова» с примерами этимологии кулинарных терминов (от этимона к современному слову).

Лингвистическая карта мира с указанием распространения языков-источников гастрономической лексики.

Стенд «Языки-доноры» с примерами заимствований из французского, итальянского, тюркских и других языков.

Комплект словарей и справочников:

Этимологические словари (М. Фасмера, Н. М. Шанского, П. Я. Черных).

Толковые словари современного русского языка (С. И. Ожегова, Д. Н. Ушакова).

Специализированные словари: «Словарь повара», исторические словари.

Иллюстрированные словари-справочники по истории кулинарии.

Медиатека:

Электронные презентации к каждому тематическому разделу курса.

Подборка документальных фильмов или их фрагментов об истории продуктов и национальных кухонь.

Аудиозаписи произношения терминов на языках-источниках (например, как звучит «beef Stroganoff» или «croissant» на языке оригинала).

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Вартаньян, Э. А. Путешествие в слово : книга для внеклассного чтения (8–10 классы) / Э. А. Вартаньян. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Просвещение, 2021. — 256 с. : ил. — ISBN 978-5-09-078456-2.

Дополнительные источники:

1. Откупщиков, Ю. В. К истокам слова : рассказы о науке этимологии / Ю. В. Откупщиков. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Авалон : Азбука-Аттикус, 2019. — 352 с. — ISBN 978-5-389-16510-8.

Электронные ресурсы:

1. «Этимологический онлайн-словарь русского языка» (на основе словаря М. Фасмера) [Электронный ресурс] / под ред. О. Н. Трубачёва ; пер. с нем. и доп. — Режим доступа: https://vasmer.lexicography.online/— Загл. с экрана.

2. Проект «Культура.РФ». Раздел «Русская кухня: история и традиции» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.culture.ru/themes/310/russkaya-kukhnya-istoriya-i-tradicii (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:		
-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	-грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использует современное программное обеспечение -подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Знает:		
-особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности -требования охраны труда,	- знает особенности социального и культурного контекста; - применяет правила оформления документов и построения устных сообщений - применяет современные средства и устройства информатизации; -использует порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности - применяет требования охраны	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	
Владеет:		
-проведения лингвистического исследования и осуществления этимологического анализа профессиональной лексики с использованием словарей и научных источников; осуществления критической оценки языковой информации, различения научной и народной этимологии; разработки и создания на основе этимологических данных краткой увлекательной «легенды» (сторителлинга) для презентации блюда или продукта;	-проводит лингвистическое исследование и осуществление этимологического анализа профессиональной лексики с использованием словарей и научных источников; -осуществляет критическую оценку языковой информации, различения научной и народной этимологии; -разрабатывает и создает на основе этимологических данных краткой увлекательной «легенды» (сторителлинга) для презентации блюда или продукта;	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.40
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 КУЛЬТУРА ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

2026

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.14 Культура исследования проектирования.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.14 Культура исследования проектирования, 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, ПК 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование проектно-исследовательской компетентности на основе освоения методологии системного анализа, творческого поиска и технологического моделирования для самостоятельной разработки, обоснования и реализации инновационных гастрономических продуктов и решений, отвечающих требованиям рынка, принципам устойчивого развития и обеспечивающих профессиональную конкурентоспособность.

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	-
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	-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	-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

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

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.14 Культура исследования проектирования	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1-2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: -методология исследовательской и проектной деятельности в профессиональной сфере. -актуальные тренды, проблемы и принципы устойчивого развития в современной индустрии питания. -методы анализа рынка, целевой аудитории и конкурентной среды. Умения: -проводить системный информационный поиск и критический анализ данных из профессиональных источников. -формулировать исследовательскую проблему, цель и задачи проекта. -разрабатывать концепцию и техническое задание на новый продукт с учетом трендов и целевой аудитории. Навыки: -навык применения методов бенчмаркинга и	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			анализа трендов в профессиональной деятельности. -навык разработки и визуализации концепции нового блюда или кондитерского изделия. -навык проектного планирования и составления технической документации.		

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 исследовательской деятельности в гастрономии		12/8	
Тема 1.1 Исследование как основа инноваций. Методы поиска информации.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02
	Понятие исследования в профессиональной сфере. Цели и этапы исследовательской работы. Актуальные тренды и проблемы современной индустрии питания (здоровое питание, локаворство, устойчивое развитие). Современные источники информации: профессиональные базы данных, научные статьи, отраслевые отчеты, социальные сети, цифровые платформы	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Практическая работа № 1 Анализ гастрономического тренда. Выбор одного актуального тренда (например, plant-based, функциональное питание, zero-waste). Проведение информационного поиска: сбор данных из 3-4 типов источников (отраслевой портал, научный обзор, соцсети блогеров). Анализ собранной информации, выявление ключевых принципов, технологий, потребительских ожиданий. Оформление краткого аналитического отчета.	4/4	
Тема 1.2 Анализ целевой аудитории и конкурентной среды.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 03
	Сегментация рынка и портрет целевого потребителя. Методы анализа меню и ассортимента конкурентов (бенчмаркинг). Принципы бережливого производства (Lean) и устойчивого развития (Sustainable) как основа для проектирования	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 5.5
	Практическая работа № 2 Разработка концепции нового десерта для целевой аудитории. Определение целевой аудитории (например, «молодежь, ведущая ЗОЖ»,	4/4	

	«премиальные гости ресторана»). Анализ предложения конкурентов (онлайн-меню 2-3 заведений) в выбранном сегменте. Формулировка уникального торгового предложения (УТП) для нового кондитерского изделия с учетом трендов и аудитории. Обоснование выбора концепции.		
Раздел 2. Технология проектирования гастрономического продукта		14/8	ОК 01, ОК 03, ПК 5.5
Тема 2.1. Этапы проектирования: от идеи к техническому заданию.	Содержание учебного материала	2/0	
	Алгоритм проектирования нового блюда/изделия. Составление технического задания (ТЗ) на разработку: требования к продукту (вкус, текстура, внешний вид, себестоимость, пищевая ценность). Принципы фуд-парнинга и составления сбалансированной вкусовой палитры.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 3. Создание технического задания на авторский торт. На основе концепции из ПР №2 детализация ТЗ: название, целевая аудитория, тематика. Разработка требований: размер, форма, основные вкусы, текстуры, доминирующий цвет, предполагаемая себестоимость. Подбор и обоснование ключевых ингредиентов с учетом сезонности и доступности. Эскизная визуализация идеи (рисунок, коллаж).	4/4	
Тема 2.2. Разработка рецептуры и технологической карты.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 5.5
	Методика подбора и замены ингредиентов. Расчет сырья и выхода. Стандарты оформления технологической карты (ТТК) для нового продукта. Планирование эксперимента: вариация параметров, фиксация результатов, дегустация.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 4 Экспериментальная разработка рецептуры. Составление предварительной рецептуры и технологической последовательности согласно ТЗ. Расчет сырья на заданное количество порций, предварительный расчет себестоимости. Моделирование 2-3 ключевых технологических параметров (например, соотношение компонентов начинки, температура) и прогнозирование их влияния на результат. Разработка протокола дегустации для оценки опытных образцов.	4/4	
Раздел 3. Оценка и презентация проекта		10/6	ОК 02, ОК 03, ПК 5.5
Тема 3.1	Содержание учебного материала	2/0	

Экономическое обоснование и оценка эффективности.	Основы калькуляции себестоимости нового продукта. Оценка экономической целесообразности: расчет цены, прогноз спроса, точка безубыточности. Анализ рисков проекта (технологические, сырьевые, рыночные).	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 02, ОК 03, ПК 5.5
	Практическая работа № 5 Бизнес-модель нового продукта. Точный расчет себестоимости единицы продукции по разработанной рецептуре. Определение рекомендуемой цены продажи с учетом наценки и цен конкурентов. Оценка требуемых инвестиций в сырье для запуска. Формулировка основных преимуществ и потенциальных слабых сторон проекта.	4/4	
Тема 3.2 Итоговый проект: защита проекта нового кондитерского или поварского изделия.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ПК 5.5
	Структура итоговой презентации проекта. Критерии оценки: глубина исследования, оригинальность, технологическая проработанность, экономическое обоснование, качество презентации. Навыки публичного выступления и аргументации.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 6 Презентация и защита проекта. Подготовка итоговой презентации проекта, включающей: обоснование актуальности, концепцию, ТЗ, рецептуру с расчетами, эскиз, экономическую модель. Публичная защита проекта перед комиссией (преподаватели, приглашенные эксперты). Ответы на вопросы, аргументированная защита своих решений.	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:

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.

Наглядные пособия:

Стенд «Этапы проектирования: от идеи к реализации».

Плакат «Актуальные тренды современной гастрономии».

Схема «Методы анализа и источники информации».

Стенд «Структура технического задания и презентации проекта».

Комплект раздаточных материалов:

Кейсы успешных проектов (истории создания известных блюд, десертов, концепций).

Примеры рыночных исследований и аналитических отчетов по общественному питанию (адаптированные).

Каталоги современных ингредиентов, декора, упаковки.

словари-справочники по истории кулинарии.

Медиатека:

Электронные презентации по методологии проектирования.

Подборка видео TED Talks и выступлений известных шефов о творчестве и инновациях.

База данных с изображениями для визуального референса (портал Pinterest по кулинарному дизайну, доступ к профессиональным фотостокам).

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Дубцов, Г. Г. Проектирование предприятий общественного питания : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г. Г. Дубцов, В. И. Хлебников. — 8-е изд., стер. — Москва : Издательский центр «Академия», 2022. — 416 с. : ил. — ISBN 978-5-4468-9150-8.

2. Ковешникова, Е. Ю. Основы исследовательской деятельности : учебное пособие для СПО / Е. Ю. Ковешникова, Н. А. Максимова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 238 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16733-3.

Дополнительные источники:

1. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания. В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов [и др.]. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 848 с. : ил. — ISBN 978-5-904332-17-7.

Электронные ресурсы:

1. Портал «Ресторанные ведомости» (Restaurant.ru). Разделы «Исследования рынка», «Тренды», «Меню» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.restaurant.ru/ — Загл. с экрана.

2. Проект «TrendHunter» (Food & Drink Section) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.trendhunter.com/food (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;	-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.

-применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать 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:		

-проведения исследования рынка и анализа гастрономических трендов; -разработки концепции и уникального торгового предложения для нового продукта; -составления технического задания и технологической карты на инновационное изделие;	-проводит исследования рынка и анализа гастрономических трендов; -разрабатывает концепции и уникального торгового предложения для нового продукта; -составляет технического задания и технологической карты на инновационное изделие;	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.41
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 ЛИДЕРСТВО, КОМАНДНАЯ РАБОТА, ПЕРЕГОВОРЫ

2026

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.14 Лидерство, командная работа, переговоры.

1.4 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.14 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, ПК 5.5

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	-
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	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и	-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос

	пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, -правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.14 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	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			выступления и презентации проектов. -навык активного слушания и дачи конструктивной обратной связи. -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		12/8	
Тема 1.1 Лидер vs Руководитель: стили и роли на кухне.	Содержание учебного материала	2/0	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.	2	
	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	4/4	

	указанием сроков и стандартов. Отработка приема «активное слушание» при приеме обратной связи от команды.		
Раздел 2. Командообразование и управление групповой динамикой		12/8	ОК 01, ОК 03, ОК 04
Тема 2.1 Формирование и развитие команды. Этапы командной динамики.	Содержание учебного материала	2/0	
	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	4/4	
	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.	4/4	
Раздел 3. Переговоры в профессиональной среде		12/6	ОК 01, ОК 02, ОК 05
Тема 3.1 Основы ведения переговоров: от	Содержание учебного материала	2/0	
	Структура переговоров: подготовка, ведение, завершение, анализ. Определение позиций, интересов и границ переговорного пространства (BATNA). Переговоры в ситуации «гость недоволен»: алгоритм действий и речевые паттерны.	2	

поставщика до гостя.	В том числе практических занятий	4/4	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 бюджетом. Разбор сложного запроса гостя (аллергия, изменение блюда) и отработка техники «сочувствие + решение».	4/4	
Тема 3.2 Итоговый проект: разработка и защита концепции командного проекта. .	Содержание учебного материала	2/0	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.	2	
	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		36/22	

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:

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;	-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.

-применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать 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 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;	-организует рабочий процесс бригады (проведения планерок, постановки задач, контроля исполнения); -анализирует групповую динамику и управление командой на разных этапах ее развития; - создает конструктивные разрешения производственных конфликтов с применением техник медиации и «Я-высказываний»; -ведет профессиональные переговоры с коллегами, поставщиками и гостями для достижения взаимовыгодных решений;	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.42

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 ПРОГРАММИРОВАНИЕ В EXCEL

2026

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.15 Программирование в Excel.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.15 Программирование в Excel, 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, ПК 6.1, ПК 6.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся практических навыков автоматизации расчетов, анализа данных и программирования в среде Microsoft Excel для решения профессиональных задач в области поварского и кондитерского дела (калькуляция блюд, расчет товарооборота, анализ издержек, продуктовые балансы, управление запасами).

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	-
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	использовать Excel для анализа спроса, расчета маржинальности блюд, оптимизации ассортимента	методы анализа ассортимента; формулы для расчета рентабельности	создание таблиц ассортимента; расчет себестоимости и прибыльности блюд

форм обслуживания			
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	использовать Excel для планирования потребности в сырье и материалах, расчета складских запасов	нормы расхода сырья; методы расчета потребности в ресурсах	создание таблиц учета и планирования ресурсов; расчет продуктовых балансов

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.15 Программирование в Excel	Тема 1.1, 1.2, 1.3; Тема 2.1, 2.2; Тема 3.1, 3.2, 3.3; Тема 4.1	Знания: интерфейс MS Excel, типы данных, адресация ячеек, встроенные функции, логические функции, функции работы с датами, сводные таблицы, макросы, основы VBA. Умения: создавать и форматировать таблицы, использовать встроенные функции, создавать формулы с относительной и абсолютной адресацией, строить диаграммы и графики, использовать логические функции, создавать сводные таблицы, записывать и выполнять макросы. Навыки: автоматизация калькуляции блюд; расчет товарооборота и издержек; создание продуктовых балансов;	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	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 работы в MS Excel		8/4	
Тема 1.1. Интерфейс и основные приемы работы в Excel	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	Запуск программы. Интерфейс MS Excel: лента, вкладки, панели инструментов. Книга, лист, ячейка, столбец, строка, диапазон. Типы данных: текст, число, дата, время, формула. Ввод и редактирование данных. Форматирование ячеек: числовые форматы, выравнивание, границы, заливка.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	Практическая работа № 1. Создание и оформление таблицы «Ассортимент продукции предприятия питания» (наименование блюда, категория, вес порции, цена).	1	
	Практическая работа № 2. Форматирование таблицы «Складской учет продуктов» (наименование, единица измерения, количество, цена за единицу, сумма).	1	
Тема 1.2. Формулы и адресация ячеек	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	Понятие формулы. Арифметические операторы (+, -, *, /). Относительная и абсолютная адресация. Смешанные ссылки. Копирование формул. Имена диапазонов.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	Практическая работа № 3. Автоматизация расчета стоимости сырьевого набора блюда. Расчет себестоимости порции с использованием относительной и абсолютной адресации.	1	
	Практическая работа № 4. Создание калькуляционной карточки блюда в Excel. Расчет	1	

	наценки и продажной цены.		
Тема 1.3. Встроенные функции Excel	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	Понятие функции. Мастер функций. Категории функций. Статистические функции: СУММ, СРЗНАЧ, МАКС, МИН, СЧЁТ. Математические функции: ОКРУГЛ, ОСТАТ, СУММПРОИЗВ. Логические функции: ЕСЛИ, И, ИЛИ. Функции работы с датами: СЕГОДНЯ, ДЕНЬ, МЕСЯЦ, ГОД, РАЗНДАТ. Текстовые функции: СЦЕПИТЬ, ЛЕВСИМВ, ПРАВСИМВ, ДЛСТР.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	Практическая работа № 5. Расчет суммарной стоимости заказа по меню. Подсчет количества блюд в каждой категории с помощью функции СЧЁТЕСЛИ.	1	
	Практическая работа № 6. Создание ведомости учета рабочего времени поваров. Расчет количества отработанных дней и начисленной заработной платы.	1	
	Практическая работа № 7. Расчет среднего чека и среднего количества блюд на одного посетителя с использованием статистических функций.	1	
	Практическая работа № 8. Автоматизация проверки остатков продуктов на складе с помощью логической функции ЕСЛИ (зеленый/красный индикатор).	1	
Раздел 2. Анализ данных и визуализация		8/4	
Тема 2.1. Сортировка, фильтрация и условное форматирование	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	Сортировка данных (по возрастанию, убыванию, по нескольким полям). Фильтрация данных (автофильтр, расширенный фильтр). Условное форматирование (правила выделения ячеек, гистограммы, цветовые шкалы, наборы значков).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	Практическая работа № 9. Анализ ассортимента блюд по категориям. Сортировка и фильтрация по цене, калорийности, популярности.	1	
	Практическая работа № 10. Выделение самых прибыльных и самых убыточных блюд с помощью условного форматирования.	1	
Тема 2.2. Диаграммы и	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	Понятие диаграммы. Типы диаграмм (гистограмма, круговая, линейчатая, график).	2	

графики	Создание и настройка диаграмм. Форматирование элементов диаграммы (название, легенда, подписи данных).		
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	Практическая работа № 11. Построение круговой диаграммы структуры продаж по категориям блюд.	1	
	Практическая работа № 12. Построение графика динамики товарооборота за месяц и гистограммы прибыльности блюд.	1	
Тема 2.3. Сводные таблицы	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	Понятие сводной таблицы. Создание сводной таблицы. Настройка полей (строки, столбцы, значения, фильтры). Группировка данных. Срезы (слайсеры). Обновление сводной таблицы.	2	
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	Практическая работа № 13. Создание сводной таблицы для анализа продаж по дням недели и категориям блюд.	2	
	Практическая работа № 14. Анализ эффективности работы поваров (количество приготовленных блюд, выручка) с помощью сводной таблицы.	1	
	Практическая работа № 15. Создание дашборда для руководителя предприятия питания (ключевые показатели: товарооборот, средний чек, прибыль).	1	
Раздел 3. Программирование в Excel			
Тема 3.1. Логические функции и функции поиска	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	Вложенные функции ЕСЛИ. Функции И, ИЛИ. Функции поиска и ссылок: ВПР (вертикальный просмотр), ГПР (горизонтальный просмотр), ПОИСКПОЗ, ИНДЕКС. Функция ЕСЛИОШИБКА.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	Практическая работа № 16. Автоматизация расчета стоимости блюда с использованием функции ВПР (подстановка цены продукта из справочника).	1	
	Практическая работа № 17. Создание автоматической системы расчета себестоимости и наценки для меню из 20 блюд.	1	

Тема 3.2. Макросы и автоматизация	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	Понятие макроса. Настройка параметров безопасности макросов. Запись макроса (макрорекодер). Запуск макроса. Назначение кнопки для макроса. Редактирование макроса в редакторе VBA.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	Практическая работа № 18. Запись макроса для автоматического форматирования калькуляционной карточки.	1	
	Практическая работа № 19. Создание кнопки «Очистить данные» и «Печать отчета» с помощью макросов.	1	
Тема 3.3. Автоматизация профессиональных расчетов (сквозной кейс)	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	Интеграция всех изученных инструментов Excel для автоматизации профессиональных задач повара-кондитера. Разработка комплексной системы учета и анализа.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	Практическая работа № 20. Создание автоматизированной системы «Калькуляция и анализ блюд» (себестоимость, наценка, маржинальность, поиск блюд по параметрам с помощью ВПР, сводная таблица по категориям).	1	
	Практическая работа № 21. Создание автоматизированной системы «Продуктовый баланс» (приход, расход, остаток, контроль списания, автоматическое уведомление о недостатке).	1	
Раздел 4. Итоговый проект			
Тема 4.1. Разработка комплексного Excel-приложения для предприятия питания	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	Структура и содержание итогового проекта. Этапы разработки. Требования к оформлению и функциональности. Критерии оценки. Консультации по выполнению проекта.	2	
	Разбор типичных ошибок. Ответы на вопросы. Рекомендации по защите проекта.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.3
	В том числе практических работ	4/4	
	Практическая работа № 22. Выполнение и защита авторского проекта: «Комплексная	4	

	Excel-система для управления предприятием общественного питания». Проект включает: автоматизированную калькуляцию блюд (не менее 15 блюд), сводную таблицу анализа продаж, дашборд с ключевыми показателями, продуктовый баланс, макрос для форматирования отчета.		
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.

рабочее место преподавателя;

рабочие места обучающихся (по количеству студентов) с установленным программным обеспечение;

плакаты по темам занятий («Интерфейс Excel», «Типы адресации», «Встроенные функции», «Сводные таблицы»);

стенды «Формулы и функции», «Автоматизация расчетов в общепите»;

технические средства обучения:

мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук);

доступ в сеть Интернет (для доступа к справочным материалам);

программное обеспечение:

Microsoft Excel (версия 2019 или новее, или Microsoft 365);

альтернативное ПО: LibreOffice Calc (для работы с формулами)

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Уокенбах, Дж. Microsoft Excel 2021. Библия пользователя / Дж. Уокенбах ; пер. с англ. — Москва : Диалектика, 2025. — 912 с. — ISBN 978-5-907515-12-3.

2. Лебедев, А. Н. Excel для профессионалов. Продвинутые методы анализа данных / А. Н. Лебедев. — Санкт-Петербург : Питер, 2025. — 352 с. — ISBN 978-5-4461-2689-3.

3. Слепнева, Т. А. Excel в профессиональной деятельности повара-кондитера : учебное пособие для СПО / Т. А. Слепнева. — Москва : КноРус, 2026. — 184 с. — ISBN 978-5-406-12834-3.

4. Васильев, А. А. Автоматизация учета и анализа на предприятиях общественного питания средствами Excel / А. А. Васильев. — Москва : Академия, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-4468-5678-5.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Фрай, К. Excel 2025. Полное руководство для начинающих и профессионалов / К. Фрай. — Москва : Эксмо, 2026. — 496 с. — ISBN 978-5-04-178345-1.

2. Джонс, М. VBA для Excel. Программирование на практике / М. Джонс ; пер. с англ. — 3-е изд. — Москва : ДМК-Пресс, 2025. — 320 с. — ISBN 978-5-93700-234-5.

3.2.3 Электронные ресурсы:

1. Официальная справка Microsoft Excel. — Режим доступа: https://support.microsoft.com/ru-ru/excel

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:		
создавать и форматировать таблицы; использовать встроенные функции Excel; создавать формулы с относительной и абсолютной адресацией; строить диаграммы и сводные таблицы; применять логические функции и функции поиска (ВПР); записывать и выполнять макросы; автоматизировать расчеты для профессиональных задач (калькуляция блюд, продуктовые балансы, анализ товарооборота)	правильно выбирает типы данных и форматы ячеек; использует арифметические операторы и встроенные функции для расчетов; создает калькуляционные карточки с автоматическим пересчетом; применяет условное форматирование и фильтрацию для анализа ассортимента; строит сводные таблицы для анализа продаж; использует ВПР для подстановки данных из справочников; записывает макросы для автоматизации повторяющихся операций; разрабатывает комплексные Excel-системы для учета и анализа	Экспертное наблюдение на практических занятиях. Оценка выполненных практических работ (№ 1–22). Оценка правильности формул и функций. Оценка итогового проекта
Знает:		
интерфейс MS Excel; типы данных; правила адресации ячеек; встроенные функции (статистические, математические, логические, текстовые, работы с датами); возможности сводных таблиц; принципы работы с макросами; основы VBA	перечисляет основные элементы интерфейса Excel; объясняет разницу между относительной, абсолютной и смешанной адресацией; называет категории встроенных функций; описывает алгоритм создания сводной таблицы; объясняет принцип записи макросов; называет области применения Excel в профессиональной деятельности	Устный опрос. Тестирование. Терминологический диктант. Проверка конспектов
Владеет:		
автоматизации расчетов себестоимости и продажной цены блюд; создания продуктовых балансов; анализа ассортимента и прибыльности; построения	самостоятельно создает калькуляционную карточку с автоматическим расчетом себестоимости, наценки, продажной цены и маржинальности; строит продуктовый баланс с формулами	Оценка выполненных практических работ. Экспертное наблюдение. Защита итогового проекта. Анализ работоспособности созданных таблиц и формул

сводных таблиц и дашбордов; записи макросов для автоматизации; разработки комплексных Excel-приложений	прихода, расхода и остатка; применяет сводные таблицы для анализа продаж по дням/категориям; создает дашборд с ключевыми показателями; записывает макрос для автоматического форматирования или печати; разрабатывает комплексную Excel-систему для управления небольшим предприятием питания	

Приложение 3.43
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2026

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
1.3 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.15 Автоматизация предприятий общественного питания

4.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.15 Автоматизация 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 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся практических навыков автоматизации расчетов, анализа данных и программирования в среде Microsoft Excel для решения профессиональных задач в области поварского и кондитерского дела (калькуляция блюд, расчет товарооборота, анализ издержек, продуктовые балансы, управление запасами).

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	-
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с помощью автоматизированных систем (составление планов-меню, графиков выхода на работу, распределение заданий)	функционал АСУ для планирования (модуль «Планирование меню», «Графики работы», «Задания на смену»); способы интеграции с другими подразделениями	создание плана-меню в учебной программе; формирование графика выхода на работу; выдача заданий поварам
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного	осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала с использованием автоматизированного	методы контроля в АСУ (электронные чек-листы, считывание времени, сравнение факта с планом); виды отчётов о деятельности персонала	формирование отчёта о выполнении заданий; анализ отклонений; проведение электронного

персонала	контроля (мониторинг времени выполнения, учёт выработки, анализ отклонений)		контроля

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.15 Автоматизация предприятий общественного питания	Темы 1.1, 1.2, 1.3; Темы 2.1, 2.2, 2.3; Тема 3.1	Знания: классификация АСУ (POS-системы, системы управления складом, производством, персоналом); функциональные возможности программ 1С:Общепит, iiko, R-Keeper, Poster, Traktir; принципы автоматизации учёта движения товаров, калькуляции, меню, себестоимости; электронный документооборот. Умения: работать в учебной версии АСУ (регистрация операций, формирование отчётов, планирование меню, контроль выработки); настраивать права доступа; анализировать показатели деятельности предприятия. Навыки: ведения электронного учёта продуктов; составления автоматизированны	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			х отчётов о движении товаров; планирования работы персонала с использованием ПО; контроля исполнения через систему.		

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 по результатам защиты мини-проекта	2	2
Всего	36	18

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 автоматизации предприятий общественного питания		16/8	
Тема 1.1. Понятие и цели автоматизации	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.4
	Понятие автоматизации. Виды автоматизированных систем (учётные, управленческие, производственные). Цели: снижение издержек, контроль, ускорение обслуживания. История развития АСУ в общепите.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.4
	Практическая работа № 1 – Сравнительный анализ трёх автоматизированных систем (iiko, 1С:Общепит, R-Keeper) по критериям: функционал, стоимость, сложность внедрения. Заполнение таблицы.	2	
Тема 1.2. Структура АСУ предприятия питания	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.4
	Модули: складской учёт, производство (калькуляция), продажи (POS), управление персоналом, CRM. Связь между модулями. Электронное меню.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.4
	Практическая работа № 2 – Знакомство с интерфейсом учебной версии программы (Poster или iiko Demo). Навигация, основные разделы. Регистрация учебного аккаунта.	2	
Тема 1.3. Автоматизация учёта сырья и товаров	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.4
	Электронная приёмка товаров. Учёт движения (приход, расход, списание, возвраты). Контроль остатков. Формирование инвентаризационных ведомостей.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02,

	Практическая работа № 3 – Ввод накладной на приход продуктов в учебную программу. Оформление акта списания. Формирование отчёта об остатках на складе.	2	ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.4
Раздел 2. Автоматизация производственных процессов и контроля персонала		18/6	
Тема 2.1. Автоматизация планирования и координации (ПК 6.2)	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.4
	Модуль «Планирование меню»: составление плана-меню на день, неделю. Автоматический расчёт потребности в сырье (на основе рецептур). Формирование производственных заданий для цехов. Графики выхода на работу.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.4
	Практическая работа № 4 – Создание плана-меню на 3 дня в учебной системе. Расчёт необходимого количества продуктов. Формирование сменного задания для горячего цеха (перечень блюд, количество, сроки).	2	
Тема 2.2. Автоматизация контроля деятельности персонала (ПК 6.4)	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.4
	Контроль временных затрат (фиксация времени приготовления через KDS – кухонная система диспетчеризации). Учёт выработки. Сравнение плана и факта. Электронные чек-листы качества.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.4
	Практическая работа № 5 – Работа в симуляторе KDS: поступление заказов, назначение исполнителей, фиксация времени готовности. Анализ отчёта о времени выполнения и выработке.	2	
Тема 2.3. Автоматизация калькуляции и себестоимости	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.4
	Электронная калькуляционная карта. Нормы закладки, цены ингредиентов, расчёт себестоимости и наценки. Пересчёт при изменении цен. Анализ фактической себестоимости.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.4
	Практическая работа № 6 – Создание калькуляционных карт на 3 блюда в учебной программе. Расчёт себестоимости и цены. Анализ отклонений плановой и фактической себестоимости (симуляция изменения цен).	2	
Раздел 3. Мини-проект			

Тема 3.1. Разработка и защита мини-проекта	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.4
	Структура мини-проекта: выбор типа предприятия (кафе, столовая, кондитерская); обоснование выбора АСУ; описание внедряемых модулей (учёт, планирование, контроль). Требования к презентации.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.2, ПК 6.4
	Практическая работа № 7 – Выполнение мини-проекта: в учебной программе создать план-меню на 1 день (3–5 блюд), калькуляцию каждого блюда, сменное задание для поваров, отчёт о движении товаров. Подготовить презентацию (3–5 слайдов). Защита мини-проекта перед комиссией.	2	
Промежуточная аттестация по результатам защиты мини-проекта		2	
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.

компьютерами (не менее 15) с установленными учебными версиями программ автоматизации (например, демо-версия iiko, Poster, 1С:Общепит учебная). Наличие локальной сети, мультимедиапроектора, доступа в интернет (для поиска информации). Облачные сервисы (Poster, iikoCloud) с регистрацией учебных аккаунтов.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Соколова, Н. Н. Автоматизация предприятий общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. Н. Соколова. – Москва : КноРус, 2026. – 224 с. – ISBN 978-5-406-12234-1.
2. Кузнецов, А. В. Информационные системы в ресторанном бизнесе : учебник / А. В. Кузнецов. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 256 с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Справочник по АСУ предприятиями питания: iiko, R-Keeper, 1С / под ред. Т. П. Лапиной. – М. : Ресторанные ведомости, 2024. – 180 с.
2. Методические материалы по работе в программе Poster (электронный ресурс – официальные руководства).

3.2.3 Электронные ресурсы:

1. Официальный сайт iiko – https://iiko.ru (раздел «Обучение»)
2. Официальный сайт Poster – https://joinposter.com (демо-доступ)

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 АСУ; функциональные модули (склад, производство, продажи, персонал); принципы автоматизации учёта, планирования, контроля	перечисляет основные программы; описывает назначение модулей; объясняет преимущества автоматизации	устный опрос; тестирование; терминологический диктант
Знает:		
работать в учебной версии АСУ (ввод документов, создание калькуляционных карт, плана-меню, формирование отчётов); использовать модуль контроля персонала	вводит приходную накладную; создаёт калькуляцию; формирует сменное задание; анализирует отчёт о выполнении	практические работы №1–9; ситуационные задачи
Владеет:		
навыками автоматизированного учёта товаров; планирования меню и заданий; контроля деятельности подчинённых через АСУ	самостоятельно разрабатывает проект автоматизации для предприятия; демонстрирует работу в программе; интерпретирует отчёты	защита итогового проекта (практическая работа №10); экспертное наблюдение

Приложение 3.44

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБСЛУЖИВАНИИ

2026

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.15 Информационные технологии в обслуживании

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.15 Информационные технологии в обслуживании, 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 6.2

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся практических навыков автоматизации расчетов, анализа данных и программирования в среде Microsoft Excel для решения профессиональных задач в области поварского и кондитерского дела (калькуляция блюд, расчет товарооборота, анализ издержек, продуктовые балансы, управление запасами).

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	-
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осуществлять разработку ассортимента кулинарной продукции, различных видов меню с использованием специализированного программного обеспечения (конструкторы меню, электронные таблицы, системы автоматизации)	возможности IT-инструментов для создания и визуализации меню; форматы электронных меню (QR-код, планшет, киоск); способы учёта потребностей категорий потребителей через IT	создание электронного меню в учебной программе; адаптация меню под разные формы обслуживания (банкет, фуршет, бизнес-ланч)
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом	осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с помощью	функционал модулей управления персоналом в АСУ; методы автоматизации планирования и контроля; способы взаимодействия	составление графика работы официантов в системе; выдача сменных заданий; анализ отчётов о выполнении

взаимодействия с другими подразделениями	информационных систем (графики работы, сменные задания, мониторинг выполнения)	подразделений через IT	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.15 Информационные технологии в обслуживании	Тема 1.1, 1.2, 1.3; Тема 2.1, 2.2, 2.3; Тема 3.1	Знания: классификация IT-систем для обслуживания (POS, KDS, CRM, онлайн-бронирование); функционал электронного меню; технологии безналичной оплаты и мобильных приложений; принципы работы с QR-меню; методы автоматизации залов. Умения: работать в учебной POS-системе (приём заказа, открытие стола, печать счёта); создавать электронное меню с учётом категорий потребителей; использовать мобильные терминалы; формировать отчёты о выручке и загрузке зала. Навыки: разработки меню в IT-среде; координации работы зала и кухни через KDS; планирования персонала с помощью программ;	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 по результатам защиты мини-проекта	2	2
Всего	36	18

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 информационных технологий в обслуживании		16/8	
Тема 1.1. Классификация IT-систем для предприятий питания	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.2
	POS-системы (R-Keeper, iiko, Poster, Трактиръ, 1С:Общепит). Кухонные системы диспетчеризации (KDS). Системы онлайн-бронирования столов (Яндекс.Еда Delivery Club, Меню). CRM и программы лояльности. Мобильные терминалы для официантов.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.2
	Практическая работа № 1 – Сравнительный анализ трёх POS-систем (iiko, Poster, R-Keeper) по критериям: интерфейс, функционал для зала, стоимость. Заполнение таблицы.	2	
Тема 1.2. Электронное меню и способы его реализации	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.2
	Формы электронного меню: статическое на планшетах, QR-меню, меню-киоски. Преимущества и недостатки. Генерация QR-кодов. Платформы для создания цифровых меню (Menu Scan, QR-resto).	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.2
	Практическая работа № 2 – Создание QR-меню для вымышленного кафе (генерация QR-кода, верстка 5 блюд с фотографиями и описанием на платформе-конструкторе).	2	
Тема 1.3. Автоматизация приёма заказов и расчётов	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.2
	Работа официанта с POS-терминалом (открытие стола, добавление позиций, сплит-счёт, печать чека). Безналичная оплата (карты, СБП, мобильные приложения). Фискальные накопители и онлайн-кассы.	2	

	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.2
	Практическая работа № 3 – Работа в учебной демо-версии POS-системы (Poster Demo или iiko Demo): открыть стол, принять заказ из 5 позиций, добавить скидку, разделить счёт на 2 гостя, распечатать чек.	2	
Раздел 2. Применение IT для разработки меню и координации персонала		16/8	
Тема 2.1. Создание меню с использованием IT-инструментов (ПК 6.1)	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.2
	Программы для разработки меню (Word, Excel, Canva, специализированные модули в АСУ). Учёт категорий потребителей (вегетарианские, безглютеновые, детские). Сегментация по видам и формам обслуживания.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.2
	Практическая работа № 4 – Разработка электронного меню в Canva или встроенном конструкторе POS-системы для ресторана с тремя категориями потребителей (обычное, детское, вегетарианское).	2	
Тема 2.2. Координация персонала через информационные системы (ПК 6.2)	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.2
	Модуль «Управление персоналом» в АСУ: графики выхода на работу, сменные задания, контроль времени, KPI. Передача заказов на кухню через KDS. Отслеживание готовности. Интеграция с системой вызова официанта.	2	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.2
	Практическая работа № 5 – В учебной системе создать сменное задание для официантов на 2 часа (распределение столов, план продаж). Смоделировать передачу заказа на кухню и отследить статус.	2	
Тема 2.3. Системы лояльности и аналитика обслуживания	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.2
	Виды программ лояльности (накопительные бонусы, персональные скидки, привязанные к номеру телефона). Сбор отзывов через QR-код. Анализ загрузки зала, среднего чека, популярных блюд с помощью отчётов АСУ.	2	
Раздел 3. Мини-проект			
Тема 3.1. Разработка и защита мини-	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.2
	Структура мини-проекта: выбор формата предприятия (кафе, столовая, ресторан),	2	

проекта	описание системы автоматизации (какая POS, KDS, электронное меню), демонстрация электронного меню и сценария обслуживания с использованием IT. Требования к презентации.		
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.2
	Практическая работа № 6 – Выполнение мини-проекта: создать в учебной POS-системе: а) электронное меню (не менее 5 блюд); б) смоделировать приём заказа, оплату; в) подготовить презентацию (3-5 слайдов) с описанием использованных IT-решений. Защита мини-проекта перед комиссией.	2	
Промежуточная аттестация по результатам защиты мини-проекта		2	
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.

учебный кабинет «Информационных технологий в сервисе»

компьютеры (не менее 15) с доступом в сеть Интернет

демо-версии POS-систем (Poster, iiko, R-Keeper) или облачные учебные аккаунты

мобильные устройства (планшеты или смартфоны) для работы с электронным меню и терминалами оплаты (допускается использование эмуляторов)

принтер для печати учебных чеков

мультимедиапроектор

экран или интерактивная панель

раздаточные материалы: бланки заказов, шаблоны меню, памятки по работе в POS-системах

рабочее место преподавателя с компьютером и доступом в интернет

посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)

маркерная доска или флипчарт

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Романова, Е. В. Информационные технологии в ресторанном бизнесе : учебное пособие для СПО / Е. В. Романова. – Москва : КноРус, 2026. – 240 с. – ISBN 978-5-406-12654-7.
2. Королёв, А. Н. Автоматизация предприятий общественного питания: POS-системы и электронное меню : практикум / А. Н. Королёв. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 160 с.

3.2.4 Дополнительные источники:

1. Морозов, И. В. Цифровая трансформация сервиса: от QR-меню до мобильного заказа / И. В. Морозов. – СПб. : Питер, 2025. – 210 с.
2. Справочник по системам автоматизации залов (iiko, Poster, R-Keeper) : методические материалы. – М. : Ресторанные ведомости, 2024. – 120 с.

3.2.5 Электронные ресурсы:

1. Официальный сайт iiko – https://iiko.ru (раздел «Обучение»)
2. Официальный сайт Poster – https://joinposter.com (демо-доступ)

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 IT-систем для обслуживания; функционал POS, KDS, электронного меню; способы безналичной оплаты; принципы создания меню и координации персонала через IT	перечисляет системы автоматизации; описывает сценарий работы официанта с POS; объясняет преимущества QR-меню	устный опрос; тестирование; заполнение сравнительных таблиц
Знает:		
работать в учебной POS-системе (открыть стол, принять заказ, разделить счёт); создавать QR-меню; разрабатывать электронное меню с учётом категорий потребителей; формировать отчёты и сменные задания	принимает заказ в симуляторе; генерирует QR-код; составляет меню в конструкторе; настраивает задание для персонала	практические работы №1–6; решение ситуационных кейсов
Владеет:		
навыками создания электронного меню; координации зала и кухни через KDS; планирования персонала с помощью IT; анализа отчётов о продажах	самостоятельно разрабатывает мини-проект (меню + сценарий обслуживания); защищает его перед комиссией; демонстрирует работу в системе	защита мини-проекта (практическая работа №7)

Приложение 3.45

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 ШОКОЛАДНЫЕ ФАНТАЗИИ

2026

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.16 Шоколадные фантазии.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.16 Шоколадные фантазии, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формировать готовность обучающегося к выполнению профессиональных задач по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации современных кондитерских изделий и десертов на основе шоколада, посредством освоения технологических приемов и художественных методов работы с шоколадными массами, глазурями и декором.

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.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе 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, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ в кондитерском цехе; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных	-подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	кондитерских изделий; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять	-ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; -виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила	-приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.

	взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;	их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	
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 рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	-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 пирожных и тортов, -правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	-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;

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.16 Шоколадные фантазии	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1-2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: -основных этапов истории шоколада и современных тенденций в его использовании в кондитерском искусстве. -классификации, состава, физико-химических свойств (полиморфизм какао-масла) различных видов шоколада и кондитерских продуктов на его основе. -технологических параметров и методов темперирования шоколада для получения стабильного, глянцевого и хрупкого продукта. Умения: -выбирать оптимальный вид шоколада и метод его обработки в зависимости от типа конечного изделия. -организовывать специальное рабочее место для работы с шоколадом, подготавливать	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			инвентарь и точно рассчитывать сырье. -выполнять технологические операции: темперирование шоколада классическими методами, приготовление ганашей и глазурей заданной консистенции. Навыки: -практического темперирования шоколада на мраморной поверхности или посевным методом с контролем температуры. -приготовления стабильных, однородных шоколадных масс и начинок. -аккуратной и точной работы с кондитерскими формами, шпателями, кистями для создания декоративных элементов (колец, кружева, фигурок).		

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. Введение в шоколадное дело. Основы материаловедения и безопасности.		4/2	ОК 02, ОК 09
Тема 1.1 Шоколад: история, виды, состав, свойства.	Содержание учебного материала	2/0	
	История, классификация, химический состав и физические свойства шоколада. Чтение и анализ профессиональной документации (рецептур, стандартов).	2	
Тема 1.2 Организация рабочего места и безопасность труда кондитера.	Содержание учебного материала		ПК 5.1, ОК 07
	Требования к организации рабочего места кондитера при работе с шоколадом. Санитарно-гигиенические нормы. Ознакомление со специализированным оборудованием и инвентарем. Правила техники безопасности и охраны труда. Принципы ресурсосбережения.	-	
	В том числе практических занятий	2/2	ПК 5.1, ОК 07
	Практическая работа № 2 Подготовка рабочего места, оборудования и инвентаря. Расчет и взвешивание сырья. Изучение инструкций по охране труда.	2/2	
Раздел 2. Ключевые технологии: темперирование и базовые полуфабрикаты.			ОК 01, ОК 02
Тема 2.1 Технология темперирования шоколада.	Содержание учебного материала	2/0	
	Научные основы темперирования. Кристаллическая структура какао-масла (полиморфизм). Температурные кривые для различных видов шоколада. Методы темперирования: классический (на мраморе), посевной, с использованием оборудования. Контроль качества.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 3. Освоение метода темперирования на мраморе или посевного метода. Изготовление тестовых образцов.	2/2	
Тема 2.2	Содержание учебного материала	8/8	ПК 5.2, ПК 5.5,

Приготовление шоколадных полуфабрикатов.	Технология и рецептуры основных полуфабрикатов: ганаш (темный, молочный, белый). Факторы, влияющие на качество и стабильность. Правила охлаждения, хранения и применения.	-	ОК 01
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическая работа № 4 Приготовление классического темного ганаша. Расчет пропорций, отработка техники эмульгирования.	4/4	
	Практическая работа № 5 Приготовление комбинированных ганашей (с фруктовыми пюре, алкоголем, специями). Формовка и глазирование конфет ручной отливкой.	4/4	ПК 5.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03
Раздел 3. Формование, декор и оформление готовых изделий.		8/4	ПК 5.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 3.1 Работа с формами и создание объемного декора.	Содержание учебного материала	4/0	
	Технологии отливки шоколада в поликарбонатные формы. Создание полых и полнотелых фигур, конфет. Приготовление и применение шоколадной пластики (пасты) для лепки. Методы сборки композиций.	4/0	
	В том числе практических занятий	4/4	ПК 5.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Практическая работа № 5 Отливка шоколадных фигур и конфет в формы. Изготовление простых элементов декора методом лепки из шоколадной пасты.	4/4	
Тема 3.2 Сборка, глазирование и творческое оформление.	Содержание учебного материала	10/6	ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.5
	Технологии приготовления зеркальной и матовой глазури. Методы глазирования. Принципы композиции и цветового решения в кондитерском оформлении. Создание плоского декора (колья, кружево). Последовательность сборки и оформления штучных кондитерских изделий (пирожных, десертов).	4/0	
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическая работа № 6 Изготовление и применение плоского шоколадного декора. Глазирование готовых изделий. Разработка эскиза и сборка авторского муссового пирожного или десерта с комплексной шоколадной отделкой.	6/6	
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:

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:

Классификация и состав шоколада.

Температурные кривые темперирования (темный/молочный/белый шоколад).

Схема организации рабочего места кондитера-шоколатье.

Основные дефекты шоколада и способы их устранения.

Техники декора из шоколада (с образцами).

Электронная база видеоматериалов (мастер-классы ведущих кондитеров, записи технологических процессов).

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления кулинарной и кондитерской продукции [Текст] : учебник для СПО / Г.Г. Дубцов, В.П. Пучкова. – Москва : Академия, 2023. – 416 с. – ISBN 978-5-4468-3456-2.

2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] : учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 7-е изд., стер. – Москва : Академия, 2022. – 336 с. – ISBN 978-5-4468-2891-2.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для СПО / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – Москва : Академия, 2021. – 320 с. – ISBN 978-5-4468-2015-2.

2. Фельдман, И.А. Технология ресторанной продукции [Текст] : учебное пособие / И.А. Фельдман. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. – 480 с. – ISBN 978-5-222-33456-7.

Электронные ресурсы:

1. Официальный сайт Федерального института развития образования (ФИРО) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.firo.ru

2. ГОСТ 31721-2012 Шоколад. Общие технические условия. – Введ. 2014-07-01. – Москва : Стандартинформ, 2013. – 15 с.

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; -определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и	-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 ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -определяет задачи для поиска информации; -определяет необходимые источники информации; -планирует процесс поиска; -структурирует получаемую информацию; -выделяет наиболее значимое в перечне информации; -применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использует современное программное обеспечение; -выбирает, рациональное размещение на рабочем месте оборудование, инвентаря, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводит текущую уборку, поддерживает порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	-применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдает санитарные требования;	
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; -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии	- знает 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; - знает номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - использует приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации - знает современные средства и устройства информатизации; - использует порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности - знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - знает виды, назначение, правила	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
Владеет:		
-подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	- владеет навыками подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - владеет навыками подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.46

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 КАРВИНГ

2026

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.16 Карвинг.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.16 Карвинг, 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 04, ОК 06, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

сформировать у будущих поваров кондитеров профессиональные умения и навыки художественной резки и фигурной обработки различных продуктов (овощей, фруктов, шоколада, сыра и т.д.) для создания эстетически привлекательных элементов оформления блюд, десертов и buffet-композиций, повышающих их визуальную презентацию, коммерческую привлекательность и общее впечатление гостя.

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. 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;	-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.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством,	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности	-

	клиентами в ходе профессиональной деятельности		
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	-описывать значимость своей профессии	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии	-
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления супов; -выбирать, применять,	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;	-приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

	комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; -готовить льезоны;		
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
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	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;	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка

	соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;	на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.16 Карвинг	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1-2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: -об истории, культурных традициях и основных школах карвинга (тайская, китайская, европейская). -о классификации, назначении, правилах эксплуатации и технике безопасности при работе со специальным инструментом для карвинга. -о физико-химических свойствах овощей, фруктов и кондитерских масс (мастика, марципан, шоколад), влияющих на выбор продукта для резьбы. -об основах композиции, цветоведения и эргономики при оформлении блюд и банкетных столов. Умения: -грамотно организовывать рабочее место, выбирать и подготавливать	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			инструмент и сырье для работы. -выполнять базовые технические приемы карвинга: различные виды нарезки, каннелирование, создание простых и сложных объемных форм (цветы, листья, фигурки, ажурные сетки). Навыки: -свободного и безопасного владения профессиональным инструментом (тайскими и карбовочными ножами, выемками, ножницами). -точной и аккуратной ручной резьбы по овощам, фруктам и кондитерским массам для создания геометрических и скульптурных форм.		

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. Введение в карвинг. Безопасность, инструменты и базовые техники		8/6	ОК 06
Тема 1.1 История и стили карвинга. Инструменты и материалы.	Содержание учебного материала	2/0	
	История искусства карвинга (Таиланд, Китай, Япония, Европа). Традиции украшения стола в русской и мировой кулинарии. Классификация и назначение инструментов (тайские, европейские ножи). Выбор и подготовка овощей и фруктов.	2	
Тема 1.2 Организация рабочего места. Техника безопасности. Базовые элементы.	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 2 Подготовка рабочего места, заточка и уход за инструментами. Правила безопасной работы. Выполнение базовых элементов: веер, сетка, зубчатый край, спираль на огурце, редисе, моркови.	2/2	
Тема 1.3 Практикум по геометрической резке и простым формам.	Содержание учебного материала	4/4	ОК 01, ОК 04
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 3 Выполнение различных видов нарезки (бланшета, жульен). Изготовление простых украшений: цветы из лука, помидора, хризантемы из пекинской капусты, лилии из перца. Работа в парах, взаимопомощь.	4/4	
Раздел 2. Карвинг для оформления горячих блюд и супов		8/6	ПК 2.3
Тема 2.1 Особенности карвинга для	Содержание учебного материала	2/0	
	Выбор овощей, сохраняющих форму при тепловой обработке. Особенности композиции для супов (с глухими, прозрачными бульонами) и вторых блюд.	2	

горячих блюд. Техники для гарниров.			
Тема 2.2 Изготовление классических украшений для бульонов и супов.	Содержание учебного материала	6/6	ПК 2.3, ОК 01
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическая работа № 4 Создание цветов и фигур для прозрачных супов: цветы из репы, редиса, моркови (гвоздика, ромашка). Изготовление «гнезд» и корзинок из картофеля и кабачка для гарниров.	2/2	
	Практическая работа № 5 Комплексное оформление тарелки: создание гарнирных композиций из разных овощей (картофель, морковь, свекла). Работа в мини-бригадах над оформлением одного блюда.	4/4	ПК 2.3, ОК 04
Раздел 3. Карвинг для холодных блюд и фуршетных закусок			ПК 3.3, ОК 06
Тема 3.1 Художественная резьба по арбузу, дыне, тыкве.	Содержание учебного материала	4/4	
	Практическая работа № 6	4/4	
	Техники создания корзин, ваз и объемных композиций из арбуза и тыквы для подачи салатов и закусок. Тематические композиции к праздникам.		
	В том числе практических занятий	4/4	ПК 3.3, ОК 04, ОК 06
	Практическая работа № 7 Изготовление сложных цветов: роза из томата, лилия из дайкона, орхидея из редьки, листья из огурца и кабачка. Работа с естественным цветом овощей.		
	Практическая работа № 8 Создание тематических композиций (новогодних, патриотических). Оформление шведского стола, канапе, зеркал из льда. Коллективная работа над проектом «Праздничный стол».	4/4	
Раздел 4. Карвинг в кондитерском деле. Итоговый проект		8/8	ПК 5.5, ОК 01, ОК 04, ОК 06
Тема 4.1 Работа с шоколадом, мастикой, марципаном.	Содержание учебного материала	4/4	
	Создание декоративных элементов из шоколада (колья, завитки) и мастики (цветы, фигурки). Изготовление фруктовых букетов и корзин как элемента декора праздничного стола и кондитерских изделий.	4/4	
	В том числе практических занятий	4/4	

Фруктовые букеты.	Практическая работа № 9 Разработка и реализация авторского проекта: оформление комплексного блюда (холодная закуска + горячее) или кондитерского изделия (торт) с применением всех изученных техник карвинга. Презентация и защита проекта перед группой.	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:

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

Практическую зону с индивидуальными рабочими местами, оборудованными столами с неподвижными столешницами из нержавеющей стали или искусственного камня.

Систему приточно-вытяжной вентиляции.

Раковины для мытья рук, овощей и инвентаря с подводкой горячей и холодной воды.

Холодильный шкаф для хранения заготовок и готовых работ.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Сидоренко, Ю.И. Карвинг: художественная резьба по овощам и фруктам [Текст] : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Ю.И. Сидоренко. — Москва : Издательский центр «Академия», 2020. — 144 с. : ил. — ISBN 978-5-4468-2345-0.

2. Левина, Л.Т. Искусство карвинга: от основ к мастерству [Текст] / Л.Т. Левина. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 192 с. : цв. ил. — (Современная кулинария). — ISBN 978-5-222-34567-9.

3. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления кулинарной и кондитерской продукции [Текст] : учебник для СПО / Г.Г. Дубцов, В.П. Пучкова. — 3-е изд., стер. — Москва : Издательский центр «Академия», 2019. — 416 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-6789-8.

Дополнительные источники:

1. Дутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для СПО / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. — Москва : Издательский центр «Академия», 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-4468-2015-2.

Электронные ресурсы:

1. Единое окно доступа к информационным ресурсам [Электронный ресурс] : электронная библиотека. — Режим доступа: http://window.edu.ru. — Загл. с экрана.

2. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://fcior.edu.ru. — 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; -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -описывать значимость своей профессии -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять	-распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализирует задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определяет этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составляет план действия; - определяет необходимые ресурсы; -организовывает работу коллектива и команды; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -описывает значимость своей профессии -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; -выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; -взвешивает, измеряет продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -подбирает в соответствии с	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; 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;	технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организует их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества;	
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; структуру плана для	- знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - применяет 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; - знает методы работы в профессиональной и смежных сферах; -используют структуру плана для	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

решения задач; -психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; 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;	решения задач; - знает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - применяет основы проектной деятельности; -применят правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; -знает виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -применяет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - знает ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - знает виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	

виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;		
Владеет:		
-приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	- владеет навыками приготовления, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.47

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 СЕКРЕТЫ КУХНИ

2026

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
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.16 Секреты кухни.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.16 Секреты кухни, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 2.8, ПК 3.3, ПК 5.2

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель учебной дисциплины

сформировать у обучающихся по профессии «Повар, кондитер» комплекс профессиональных компетенций, обеспечивающих понимание и владение ключевыми технологическими приемами, эмпирическими правилами и нюансами приготовления блюд различных категорий для достижения гарантированно высокого вкусового и эстетического результата, а также для эффективного решения нестандартных производственных задач.

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	-

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе -приготовления салатов; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;	-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления	-ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных	-приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.

	отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;	продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; -виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.16 Секреты кухни	Тема 1.1-1.2, 1.3 Тема 2.1-2.2,2.3 Тема 3.1-3.2,3.3	Знания: -теоретические основы современных кулинарных технологий (су-вид, низкотемпературное приготовление, молекулярная кухня). -особенности региональной (местной) гастрономии и сырьевой базы. -принципы разработки фирменных блюд и авторских рецептур. -основы фуд-стилинга и эстетической подачи блюд. Умения: -применять современные и авторские технологии на практике. -адаптировать классические рецепты с использованием местных продуктов. -разрабатывать технологические карты на новые блюда. Навыки: -работа со	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			специализированным оборудованием и инструментами (вакууматор, термостат, центрифуга и др.). -навыки декорирования и компоновки блюд на тарелке. -навыки расчета себестоимости и формирования цены на авторские позиции.		

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. Фундамент мастерства: работа с сырьем, бульонами и соусами		12/10	ОК 02, ОК 07
Тема 1.1 Наука и лайфхаки подготовки сырья. Экономия без потери качества.	Содержание учебного материала	2/0	
	Принципы правильной разморозки, мытья, сушки. Работа с отходами (использование кожуры, костей, обрезков). Способы сохранения цвета и витаминов в овощах.	2	
Тема 1.2 Практикум: «Ювелирная» нарезка и подготовка овощей, зелени, мяса.	Содержание учебного материала	4/4	ОК 01, ОК 07
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 2 Приемы быстрой и точной нарезки (жюльен, брюнуаз). Секреты не слезящегося лука. Подготовка мяса к разным видам тепловой обработки (зачистка, надрезы, отбивание).	4/4	
Тема 1.3 Секреты идеальных бульонов, отваров и соусов.	Содержание учебного материала	6/6	ОК 01, ОК 03
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическая работа № 3 Техника получения кристально чистого бульона. «Спасательные» приемы для мутного бульона или расслоившегося соуса. Создание быстрых, но насыщенных соусов на основе отваров. Работа с загустителями.	6/6	
Раздел 2. Тонкости холодного цеха и горячей подачи		12/12	ПК 3.3, ОК 01, ОК 01, ОК 03, ОК 07
Тема 2.1 Искусство салата: от хруста до заправки.	Содержание учебного материала	4/4	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 4 Методы предотвращения «размокания» салата (сборка «на сухую»). Секреты стабильных эмульсионных заправок. Приемы восстановления	4/4	

	увядшей зелени. Креативное оформление с помощью простых инструментов.		
Тема 2.2 Гарниры и овощи: секреты текстуры и вкуса	Содержание учебного материала	4/4	ОК 01, ОК 03
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 5. Приемы: «обратный обжар», отдых мяса после приготовления, использование термощупа. Способы маринования для разных целей. Создание идеальной хрустящей кожицы у птицы.	4/4	
Тема 2.3 Гарниры и овощи: секреты текстуры и вкуса.	Содержание учебного материала	4/4	ОК 01, ОК 07
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 6 Приготовление идеально рассыпчатого риса и картофельного пюре без клеящейся текстуры. Техники бланширования и шоковой заморозки овощей. Карамелизация овощей для усиления вкуса.	4/4	
Раздел 3.Кондитерские секреты и финальные штрихи		12/12	ПК 5.5, ОК 02
Тема 3.1 Бисквиты, кремы и основы: где чаще всего ошибаются.	Содержание учебного материала	4/4	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 7 Секреты воздушного и не сухого бисквита (температура ингредиентов, способ замеса). Приемы спасения «посеченного» крема на масле или заварного крема. Стабилизация муссов.	4/4	
Тема 3.2 Работа с шоколадом, глазурями и декором.	Содержание учебного материала	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 8 Лайфхаки темперирования без мрамора. Приготовление зеркальной глазури, которая не трескается. Быстрые и эффектные приемы декора из подручных средств.	4/4	
Тема 3.3 Итоговый проект: «Секретное блюдо».	Содержание учебного материала	4/4	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 9 Разработка и приготовление блюда или десерта, в котором применяется несколько изученных профессиональных «секретов» для улучшения вкуса, текстуры, вида или экономии. Презентация и объяснение использованных приемов.	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:

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:

«Принципы организации рабочего места (Mise en Place)».

«Температурные зоны безопасности пищевых продуктов».

«Таблица замены ингредиентов: чем заменить?».

«Схемы: “Что делать, если…” (распространенные ошибки и их исправление)».

«Основы пищевых химических процессов (реакция Майяра, карамелизация)».

Коллекция образцов: Эталонные образцы правильных и дефектных полуфабрикатов (идеальный бисквит, расслоившийся крем, прозрачный и мутный бульон) – в виде фотографий или заламинированных образцов.

Библиотека профессиональных секретов: Картотека с краткими описаниями приемов, распределенных по технологическим операциям (нарезка, варка, жарка, запекание, работа с тестом).

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Сидоренко, Ю.И. Карвинг: художественная резьба по овощам и фруктам [Текст] : учебное пособие для учреждений среднего проф. образования / Ю.И. Сидоренко. — Москва : Издательский центр «Академия», 2020. — 144 с. : ил. — ISBN 978-5-4468-2345-0.

2. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления кулинарной продукции [Текст] : учебник для СПО / Г.Г. Дубцов. — 6-е изд., стер. — Москва : Издательский центр «Академия», 2019. — 416 с. — ISBN 978-5-4468-6789-8.

Дополнительные источники:

1. Левина, Л.Т. Искусство карвинга. От основ к мастерству [Текст] : практическое руководство / Л.Т. Левина. — Ростов н/Д : Феникс, 2021. — 192 с. : цв. ил. — (Гастрономия). — ISBN 978-5-222-34567-9.

2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для СПО / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. — Москва : Издательский центр «Академия», 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-4468-2015-2.

Электронные ресурсы:

1. Единое окно доступа к информационным ресурсам [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://window.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	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	-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 ищет 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; применять современную научную профессиональную терминологию; -определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования -соблюдает нормы экологической	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе -приготовления салатов;	безопасности; -определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывает их хранение в процессе - приготовления салатов; -выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи;	
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; - структуру плана для решения задач; -номенклатура	- знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - применяет основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - использует алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - применяет методы работы в профессиональной и смежных сферах; - использует номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

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 -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	деятельности; - использует приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации - применяет содержание актуальной нормативно-правовой документации; - использует современную научную и профессиональную терминология; - применяет правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - использует основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - применяет пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	
Владеет:		
-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- владеет навыками приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.48

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 БЛЮДА ИННОВАЦИОННОЙ КУХНИ

2026

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
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.16 Блюда инновационной кухни.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.16 Блюда инновационной кухни, 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 07, ПК 2.8, ПК 3.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

сформировать у обучающихся готовность к проектированию, приготовлению и презентации современных кулинарных и кондитерских изделий с использованием инновационных технологий, оборудования, сырья и принципов гастрономического дизайна для работы в условиях высококонкурентного рынка 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.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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	-

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе -приготовления салатов; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;	-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; -организовывать их	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих	-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;

ассортимента	хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;	блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.16 Блюда инновационной кухни	Тема 1.1-1.2, 1.3 Тема 2.1-2.2,2.3 Тема 3.1-3.2,3.3	Знания: -об основных направлениях, философии и ключевых трендах современной (инновационной) кухни (модерн кёни, молекулярная гастрономия, принципы локальности и устойчивого развития). - о научных основах пищевых процессов: физико-химических свойствах белков, жиров, углеводов и воды при нетрадиционных способах обработки (низкотемпературный длительный нагрев, вакуумная упаковка). Умения: -анализировать мировые гастрономические тренды и адаптировать их с использованием местного (регионального) сырья. -выбирать и обосновывать применение	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			конкретной инновационной технологии или ингредиента для достижения заданных характеристик блюда (текстуры, вкуса, внешнего вида). Навыки: -практической работы на специализированном оборудовании: настройка и эксплуатация циркуляционных термостатов (су-вид), использование вакуумных упаковщиков, сифонов для создания пен. -точного взвешивания и дозирования современных ингредиентов (гидроколлоидов, энзимов) с использованием лабораторных весов и мерной посуды.		

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. Введение в инновационную гастрономию. Основы и инструменты.		10/6	ОК 02, ОК 06
Тема 1.1 Философия и история инновационной кухни. Тренды и принципы.	Содержание учебного материала	2/0	
	От «новой кухни» до молекулярной гастрономии и modern cuisine. Основные принципы: локальность, сезонность, текстура, вкусовые контрасты. Российские продукты в глобальном тренде.	2	
Тема 1.2 Научные основы: текстуры, эмульсии, желирование. Гидроколлоиды.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02
	Основы пищевой химии и физики, применяемые на кухне. Классификация и свойства загустителей (агар-агар, альгинат, ксантановая камедь).	2	
Тема 1.3 Практикум: Базовые инновационные техники.	Содержание учебного материала	6/6	ОК 01, ОК 02
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическая работа № 1 Освоение ключевых приемов: сферификация (прямая/обратная), создание эспум (пены), желирование холодным и горячим способом, работа с жидким азотом (демо). Приготовление простых демо-образцов (икра из сока, воздух из зелени).	6/6	
Раздел 2. Инновации в работе с белковыми продуктами (мясо, птица, рыба)			
Тема 2.1 Технология Sous-	Содержание учебного материала	2/0	
	Принципы, преимущества, температурные режимы для разных видов мяса и рыбы.	2	

vide («су-вид»): теория и безопасность.	Правила пищевой безопасности (пастеризация).		
Тема 2.2 Практикум: Приготовление мяса и птицы методом Sous-vide.	Содержание учебного материала	6/6	ПК 2.8, ОК 01, ОК 03
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическая работа № 2 Подготовка продукта, вакуумирование, выбор времени и температуры. Приготовление стейка, куриной грудки, утиной ножки. Финишная обжарка. Сравнение с классическими методами.	6	
Тема 2.3 Ферментация и нетрадиционное маринование. Модернизация классики.	Содержание учебного материала	4/4	ПК 2.8, ОК 06
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 3 Быстрые методы ферментации овощей для гарниров. Создание современных маринадов на основе ферментированных продуктов (кимчи, комбуча) или экстрактов. Разработка авторского блюда на основе традиционного (например, «Бефстроганов 2.0»).	4	
Раздел 3. Современные холодные блюда, десерты и итоговый проект			ПК 3.3, ОК 01
Тема 3.1 Холодные блюда как конструктор: текстуры и температура.	Содержание учебного материала	6/6	
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическая работа № 4 Создание салата-деконструкции или холодной закуски с использованием 5+ текстур: хрустящий элемент (дегидратированный), желе, пена, крем, эспума, свежий компонент. Принципы композиции на тарелке.	6/6	
Тема 3.2 Инновационные десерты: от вкуса к эмоциям.	Содержание учебного материала	4/4	ОК 01, ОК 02
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 5 Создание десерта с неожиданными вкусовыми акцентами (травы, специи, овощи). Использование жидкого азота для мгновенного мороженого или хрустящих элементов. Работа с азотом под строгим контролем преподавателя.	4/4	
Тема 3.3	Содержание учебного материала	4/4	
	В том числе практических занятий	4/4	

	Практическая работа № 6 Разработка концепции блюда (эскиз, технологическая карта, калькуляция). Его практическое исполнение. Презентация с обоснованием выбранных техник, связи с традицией и гастрономической идеи. Защита проекта.	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:

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:

«Пирамида вкусов Умами и основные вкусоароматические профили».

«Схема: “От идеи к блюду” – этапы проектирования инновационного блюда».

«Температурные режимы Sous-vide для различных продуктов (мясо, рыба, овощи)».

«Классификация и свойства гидроколлоидов (агар, альгинат, ксантановая камедь)».

«Правила техники безопасности при работе с жидким азотом и криогенным оборудованием

Коллекция образцов:

Коллекция загустителей и современных ингредиентов с образцами их действия (гели разной плотности, порошки).

Эталонные образцы текстур: эспум, желированная сфера, дегидратированный чипс, су-вид белок.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Дубцов, Г.Г. Современные технологии ресторанной продукции [Текст] : учебное пособие для СПО / Г.Г. Дубцов, А.В. Чернов. — Москва : Издательский центр «Академия», 2022. — 192 с. : ил. — ISBN 978-5-4468-6785-0.

2. Похлёбкин, В.В. (составитель). Наука и техника на кухне: основы молекулярной гастрономии [Текст] : учеб.-метод. пособие / сост. В.В. Похлёбкин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. : ил., табл. — ISBN 978-5-8114-5678-9.

Дополнительные источники:

1.Ратушный, А.С. и др. Процессы и аппараты пищевых производств общественного питания [Текст] : учебник для бакалавров / А.С. Ратушный, В.И. Хлебников, Б.А. Баранов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К, 2019. — 456 с. — ISBN 978-5-394-03456-1.

Электронные ресурсы:

1. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к информационным ресурсам» – Коллекция: «Технологии пищевых производств» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://window.edu.ru/catalog/pdf2txt?p_page=5&p_rubr=142

2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://cyberleninka.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:		
-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; -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	-распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определяет этапы решения задачи; -выявляет и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составляет план действия; определить 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; - использует номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - применяет приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации -определяет актуальность нормативно-правовой	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

-приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе -приготовления салатов; -выбирать,	документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; -определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования -соблюдает нормы экологической безопасности; -определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывает их хранение в процессе	
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	- знает актуальную 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;	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;	- применяет алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - использует методы работы в профессиональной и смежных сферах; - использует структуру плана для решения задач; - применяет содержание актуальной нормативно-правовой документации; - использует современную научную и профессиональную терминология; - использует возможные траектории профессионального развития и самообразования - знает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - использует основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - использует пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона - применяет правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - использует критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;	

Владеет:		
-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	- владеет навыками приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.49

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 ИЗЫСКАННАЯ ВЫПЕЧКА

2026

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
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.16 Изысканная выпечка.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.16 Изысканная выпечка, 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 06, ОК 07, ПК 5.1, ПК 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

сформировать у обучающихся готовность к приготовлению, творческому оформлению и выпуску широкого ассортимента высококачественных, технологически сложных мучных кондитерских и булочных изделий ресторанного и премиального уровня, соответствующих современным эстетическим и вкусовым стандартам.

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.06Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-описывать значимость своей профессии	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	-
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе 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, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	-подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки пищевых

	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
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 рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость	-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 пирожных и тортов, -правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и	-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;

	продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	

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 мастерства: организация, сырье и базовые теста		10/8	ОК 06, ОК 07
Тема 1.1 Философия изысканной выпечки. Сырье и его свойства.	Содержание учебного материала	2/0	
	Эстетика и тренды высокой кондитерской. Углубленное изучение муки, жиров, яиц, молочных продуктов. Традиционные российские ингредиенты в современной выпечке. Принципы безотходного производства.	2	
Тема 1.2 Организация рабочего места кондитера. Расчет и подготовка сырья.	Содержание учебного материала		ПК 5.1, ОК 07
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 1 Практическая организация миз-ан-плас для кондитера. Точное взвешивание, подготовка инвентаря и форм. Расчет сырья по рецептуре с учетом возможных потерь.	2/2	
Тема 1.3 Практикум: Классическое песочное и бисквитное тесто.	Содержание учебного материала	6/6	ПК 5.1, ОК 01
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическая работа № 2 Технология приготовления рассыпчатого песочного теста (пате-сюкре). Приготовление и выпечка бисквитных основ (классический, «Женуаз»). Анализ типичных ошибок (усадка, плотность).	6	
Раздел 2. Сложные теста и заварные полуфабрикаты			ОК 01, ОК 07
Тема 2.1 Слоеное тесто и изделия из него.	Содержание учебного материала	4/4	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 3. Принципы слоения. Приготовление и раскатка теста. Формовка и выпечка воль-о-ванов, круассанов, слоек с начинкой. Контроль	4/4	

	температуры.		
Тема 2.2 Заварное тесто и его производные.	Содержание учебного материала	4/4	ОК 01
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 4 Технология приготовления заварного теста (пате-а-шо). Отсадка и выпечка эклеров, профитролей, колец. Причины дефектов (опадание, сырая середина).	4/4	
Тема 2.3 Классические заварные кремы и глазури.	Содержание учебного материала	4/4	ОК 01
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 5 Приготовление заварного крема (крем-патисьер), его вариации (шоколадный, кофейный, фруктовый). Приготовление фонданта и шоколадной глазури для покрытия.	4/4	
Раздел 3. Сборка и оформление пирожных			ПК 5.5
Тема 3.1 Искусство эклера и профитроля.	Содержание учебного материала	4/4	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 6 Технология заполнения эклеров кремом. Приготовление карамели для «шоко-бомб». Сборка профитролей в крокембуш. Глазирование и художественная отделка.	4/4	
Тема 3.2 Сборка и декор тортов и открытых пирожных.	Содержание учебного материала	4/4	ПК 5.5, ОК 06
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 7 «Слепой» выпечка корзиночек из песочного теста. Приготовление и укладка начинок (крем-дипломат, фрукты, ягоды). Декор с использованием местных сезонных ягод, цветов. Создание геометрических и свободных композиций.	4/4	
Раздел 4. Итоговый проект: авторский торт		6/6	
Тема 4.1 Разработка концепции и технологии.	Содержание учебного материала	2/2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 8 Создание эскиза торта. Выбор и расчет рецептур для коржей, прослоек, покрытия и декора. Составление технологической карты с учетом совместимости компонентов и использования локальных продуктов.	2/2	

Тема 4.2 Изготовление и презентация авторского торта. ПК 5.1, ПК 5.5, ОК 07	Содержание учебного материала	4/4	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 9 Полный цикл работы: подготовка места и сырья, выпечка коржей, приготовление кремов и начинок, сборка, покрытие и художественная отделка торта. Презентация работы с обоснованием выбранных решений и приемов экономии сырья.	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:

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:

«Пирамида вкусов Умами и основные вкусоароматические профили».

«Схема: “От идеи к блюду” – этапы проектирования инновационного блюда».

«Температурные режимы Sous-vide для различных продуктов (мясо, рыба, овощи)».

«Классификация и свойства гидроколлоидов (агар, альгинат, ксантановая камедь)».

«Правила техники безопасности при работе с жидким азотом и криогенным оборудованием

Коллекция образцов:

Коллекция загустителей и современных ингредиентов с образцами их действия (гели разной плотности, порошки).

Эталонные образцы текстур: эспум, желированная сфера, дегидратированный чипс, су-вид белок.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Дубцов, Г.Г. Современные технологии ресторанной продукции [Текст] : учебное пособие для СПО / Г.Г. Дубцов, А.В. Чернов. — Москва : Издательский центр «Академия», 2022. — 192 с. : ил. — ISBN 978-5-4468-6785-0.

2. Похлёбкин, В.В. (составитель). Наука и техника на кухне: основы молекулярной гастрономии [Текст] : учеб.-метод. пособие / сост. В.В. Похлёбкин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. : ил., табл. — ISBN 978-5-8114-5678-9.

Дополнительные источники:

1.Ратушный, А.С. и др. Процессы и аппараты пищевых производств общественного питания [Текст] : учебник для бакалавров / А.С. Ратушный, В.И. Хлебников, Б.А. Баранов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К, 2019. — 456 с. — ISBN 978-5-394-03456-1.

Электронные ресурсы:

1. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к информационным ресурсам» – Коллекция: «Технологии пищевых производств» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://window.edu.ru/catalog/pdf2txt?p_page=5&p_rubr=142

2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://cyberleninka.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:		
-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; -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	-распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определяет этапы решения задачи; -выявляет и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составляет план действия; определить 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; - использует номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - применяет приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации -определяет актуальность нормативно-правовой	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

-приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе -приготовления салатов; -выбирать,	документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; -определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования -соблюдает нормы экологической безопасности; -определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывает их хранение в процессе	
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	- знает актуальную 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;	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;	- применяет алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - использует методы работы в профессиональной и смежных сферах; - использует структуру плана для решения задач; - применяет содержание актуальной нормативно-правовой документации; - использует современную научную и профессиональную терминология; - использует возможные траектории профессионального развития и самообразования - знает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - использует основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - использует пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона - применяет правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - использует критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;	

Владеет:		
-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	- владеет навыками приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.50

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 ЖИВОЙ ХЛЕБ

2026

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
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.16 Живой хлеб.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.16 Живой хлеб, 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 07, ПК 3.3, ПК 5.2

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование целостного понимания и практического мастерства в области традиционной и современной хлебопекарной культуры на основе глубокого изучения биохимических процессов брожения, свойств натуральной закваски, региональных особенностей зерна и муки для самостоятельного создания широкого ассортимента хлебобулочных изделий с уникальными органолептическими свойствами, высокой пищевой ценностью и авторским характером.

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	-

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе -приготовления салатов; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;	-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления	-ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных	-приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.

	отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;	продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; -виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.16 Живой хлеб	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1-2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: -биохимические основы брожения на натуральной закваске (симбиоз дрожжей и молочнокислых бактерий). -классификация, свойства и характеристики разных видов муки и зерна. Умения: -создавать, поддерживать и диагностировать состояние натуральной закваски (стартера). -проводить расчеты рецептуры (гидротация, выход) и выбирать методы работы с тестом в зависимости от вида муки и желаемого результата. -управлять процессом ферментации: контролировать температуру, проводить сгибания теста, определять готовность к следующим этапам. Навыки: -навык ведения закваски и работы с	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			живым тестом, чувствительным ко времени и температуре. -навык ручного замеса и формовки хлебных изделий. -навык органолептического анализа хлеба.		

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 биохимии и сырье		10/6	ОК 03, ОК 07
Тема 1.1 Философия «живого» хлеба. Зерно и мука.	Содержание учебного материала	2/0	
	История хлеба от закваски до прессованных дрожжей. Отличия ремесленного и промышленного хлеба. Анатомия зерна. Типы помола и виды муки (цельнозерновая, обойная, обдирная). Характеристики и сила (W) муки. Принципы бережливого производства и устойчивого развития в хлебопечении: использование локального зерна, сокращение отходов	2	
	Содержание учебного материала	4/4	ОК 02, ОК 07
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 1 Исследование муки и создание закваски. Сравнительный органолептический и тактильный анализ 3-4 видов муки (пшеничная, ржаная, цельнозерновая). Расчет гидротации для разных видов муки. Закладка и начало ведения пшеничной или ржаной закваски (стартера). Фиксация наблюдений в дневнике	4/4	
Тема 1.2 Закваска как живая культура.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02
	Микробиология закваски: симбиоз дрожжей и молочнокислых бактерий (LAB). Этапы жизненного цикла закваски: подкормка, созревание, пик активности. Диагностика состояния закваски по внешним признакам (объем, запах, пузыри).	2	
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 01, ОК 02
	Практическая работа № 2. Уход и управление закваской Техника регулярной подкормки (refresh). Расчет пропорций. Эксперимент: наблюдение за активностью закваски при разной температуре хранения. Подготовка закваски к использованию	2/2	

	(создание леваина).		
Раздел 2. Технология замеса и ферментации		12/8	ОК 01, ОК 02, ПК 5.2
Тема 2.1 Процессы замеса и автолиза.	Содержание учебного материала		
	Цели и стадии замеса. Развитие клейковины. Метод автолиза: научное обоснование и практическая польза (улучшение эластичности, усиление вкуса). Определение момента окончания замеса (окончание фазы).	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 3 Сравнение методов замеса. Приготовление двух одинаковых тестовых замесов: с автолизом и без. Сравнительный анализ: оценка эластичности теста, удобство работы, время брожения. Замес базового заквасочного теста. Контроль температуры конечного теста (DTT).	4/4	
Тема 2.2 Управление брожением.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 03, ПК 5.2
	Этапы брожения (bulk fermentation): газообразование, кислотонакопление, созревание. Факторы, влияющие на брожение: температура, гидротация, сила муки, активность закваски. Техники работы с тестом во время брожения: сгибание (stretch and fold), коадальзация (coadulation). Принципы расстойки и её влияние на пористость мякиша.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 4. Полный цикл: от замеса до расстойки. Проведение полного цикла брожения с 3-4 сгибаниями теста через равные промежутки времени. Определение готовности теста к разделке по визуальным и тактильным признакам (объем, структура, газообразование). Предварительная формовка (pre-shape), отдых (bench rest) и финальная формовка (final shaping) буханки. Закладка на окончательную расстойку (proofing) в расстоечную корзину (banneton).	4/4	
Раздел 3. Выпечка, оценка и применение		10/8	ОК 01, ОК 02, ПК 5.2
Тема 3.1 Выпечка и органолептическая оценка.	Содержание учебного материала	-	
	Подготовка к выпечке: заточка, надрезы (scoring). Создание пара в печи: значение и методы. Физико-химические процессы при выпечке (клейстеризация крахмала, денатурация белка, реакция Майяра). Органолептическая оценка хлеба: корка, мякиш (alveolation), вкус, аромат.	-	

	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 5 Выпечка и дефектология Проведение выпечки сформированных буханок с созданием пара. Анализ готового хлеба: оценка объема, цвета корки, структуры и пористости мякиша. Разбор типичных дефектов («завал», плотный мякиш, бледная корка) и их причин.	4/4	
Тема 3.2 Применение в кулинарии и итоговый проект.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.3, ПК 5.2
	Живой хлеб как основа для закусок и салатов: гренки, крутоны, панировочные сухари. Приготовление отделочных полуфабрикатов на основе хлеба (ПК 5.2): основы для сладких и соленых пудингов, фарша. Основы калькуляции и ценообразования на ремесленный хлеб. Презентация хлеба как части концепции блюда.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 6 Авторский хлеб и его гастрономическая пара. Разработка рецептуры и технологии авторского хлеба с добавками (семена, сухофрукты, пряности). Полный цикл приготовления от замеса до выпечки. Приготовление салата или закуски (например, салат «Панцанелла», тартин), творчески использующей приготовленный хлеб как основной ингредиент. Расчет себестоимости и презентация проекта.	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:

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 «Анатомия зерна и виды помола».

Схема «Жизненный цикл закваски».

Плакат «Этапы брожения теста».

Стенд «Органолептическая оценка хлеба: корка, мякиш, аромат».

Коллекция образцов различных видов муки и зерна в прозрачных емкостях.

Образцы готового хлеба разных стилей (для визуального изучения).

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Копылов, Д. Живой хлеб: домашние рецепты на закваске / Д. Копылов. — Москва : Эксмо, 2022. — 224 с. : ил. — ISBN 978-5-04-121548-3.

2. Хаммельман, Дж. Хлеб: техники и рецепты от лучших пекарей мира / Дж. Хаммельман ; пер. с англ. Е. Борисовой. — Москва : Кукбукс, 2021. — 352 с. : ил. — ISBN 978-5-905726-99-3.

Дополнительные источники:

1. Дирону, М. Научные основы хлебопечения / М. Дирону ; пер. с франц. С. А. Калугина. — Санкт-Петербург : Профессия, 2019. — 432 с. : ил. — ISBN 978-5-93913-389-2.

2. Поздняков, Д. В. Сырье и материалы для хлебопекарного производства : учебное пособие / Д. В. Поздняков, О. В. Позднякова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-9540-4.

Электронные ресурсы:

1. Онлайн-проект «Хлеб & Еда» (The Bread & Food). Научно-популярный блог и форум о хлебопечении [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://breadandfood.ru/ — Загл. с экрана.

2. Проект «The Sourdough Library» (Библиотека заквасок) в Puratos [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.thesourdoughlibrary.com/ (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	-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 ищет 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; применять современную научную профессиональную терминологию; -определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования -соблюдает нормы экологической безопасности; -определяет направления	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе -приготовления салатов; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывает их хранение в процессе - приготовления салатов; -выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи;	
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; - структуру плана для решения задач; -номенклатура	- знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - применяет основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - использует алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - применяет методы работы в профессиональной и смежных сферах; - использует номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

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 -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	деятельности; - использует приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации - применяет содержание актуальной нормативно-правовой документации; - использует современную научную и профессиональную терминология; - применяет правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - использует основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - применяет пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	
Владеет:		
-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- владеет навыками приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.51

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 СЕКРЕТЫ СЕРВИРОВКИ СТОЛА

2026

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.16 Секреты сервировки стола.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.16 Секреты сервировки стола, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 3.3, ПК 5.2

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование профессиональной компетентности в области эстетического оформления и технически грамотной организации пространства приема пищи на основе глубокого знания исторических и современных стандартов сервировки, психологии восприятия и принципов композиции для создания гармоничной, функциональной и эмоционально воздействующей среды, максимально раскрывающей достоинства приготовленных блюд и повышающей общий уровень гостеприимства.

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	-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;	-

	смежных сферах;		
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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	-

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе -приготовления салатов; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;	-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления	-ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных	-приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.

	отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;	продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; -виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.16 Секреты сервировки стола	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1-2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: -основы композиции, цветоведения и психологии восприятия в контексте оформления стола. -исторические и современные стили сервировки, правила столового этикета. -классификация, назначение и правила использования столовой посуды, приборов, бокалов и текстиля. Умения: -разрабатывать концепцию и визуализировать идею сервировки (создание mood board). -подбирать и гармонично сочетать посуду, текстиль и декоративные элементы в соответствии с выбранным стилем и концепцией мероприятия. -выполнять правильную сервировку индивидуального	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			места и общего стола согласно стандартам этикета. Навыки: -стилевого и композиционного оформления стола. - практической сервировки с использованием полного комплекта посуды и приборов - правило работы со столовым текстилем (скатерти, салфетки).		

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 композиции и стиля		12/8	ОК 01, ОК 02, ОК 07
Тема 1.1 Законы визуального восприятия и основы композиции.	Содержание учебного материала	2/0	
	Психология восприятия: цвет, форма, баланс, акцент. Эмоциональное воздействие цвета в подаче. Композиционные приемы: симметрия и асимметрия, ритм, контраст, нюанс. Принципы бережливого производства и устойчивого развития (sustainability) в сервировке: многоразовая посуда, локальные и сезонные материалы, минимизация отходов	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 1 Создание mood board (доски настроения) Определение темы и концепции сервировки (например, «Средиземноморский завтрак», «Осенний ужин»). Поиск и анализ визуальных референсов в журналах, социальных сетях (Pinterest, Instagram) с использованием цифровых технологий. Создание коллажа (mood board), отражающего цветовую палитру, текстуры, стиль и настроение будущей сервировки.	4/4	
Тема 1.2. Стили сервировки: от классики до эко.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 03
	Классическая (французская, русская, английская) сервировка: каноны и строгие правила. Современные стили: минимализм, бохо, скандинавский, эко-стиль. Этикет и функциональность: расположение приборов, бокалов, последовательность подачи.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 01, ОК 03
	Практическая работа № 2. Стилевой эксперимент. Сервировка одного и того же базового набора блюд (салат, основное блюдо, хлеб) в двух разных стилях	4/4	

	(классический и современный минимализм). Подбор и расположение посуды, текстиля, декоративных элементов в соответствии с выбранным стилем. Сравнительный анализ и обсуждение функциональности и эстетики каждого варианта.		
Раздел 2. Технология сервировки и работа с материалом		14/8	ОК 01, ОК 02, ПК 5.2
Тема 2.1 Посуда, текстиль, декор: выбор и работа.	Содержание учебного материала	2/0	
	Виды и назначение посуды: тарелки (serving, show plates), столовые приборы, бокалы. Текстиль в сервировке: скатерти, салфетки, дорожки. Правила драпировки и складывания салфеток. Декор: живые и сухие цветы, свечи, природные материалы (камни, ветки, шишки).	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 3 Создание отделочного элемента из текстиля и хлеба. Освоение 3-4 способов складывания тканевых салфеток для разных форматов стола. Изготовление декоративных элементов из хлеба или теста для сервировки: гренки-«крутоны» для салата, хлебные палочки, корзинки. Составление композиции из живых/сухих цветов в низкой вазе для центра стола.	4/4	
Тема 2.2 Сервировка различных видов блюд и столов.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 03, ПК 3.3
	Принципы подачи и сервировки: закусок и салатов (ПК 3.3), супов, основных блюд, десертов. Особенности сервировки разных форматов: фуршетный стол, банкетный стол, кофейная/чайная церемония. Логика и эргономика расстановки блюд на общем столе (buffet).	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 4. Полный цикл сервировки тематического стола. Разработка схемы рассадки и плана расстановки блюд для условного банкета на 6 персон. Сервировка индивидуального места: расстановка приборов, бокалов, фужеров, тарелок. Сервировка общего стола: компоновка и выкладка основных блюд, салатов, соусов, хлеба и напитков с учетом логистики и эстетики.	4/4	
Раздел 3. Проектирование и итоговый проект		10/6	ОК 02, ОК 03, ОК 07
Тема 3.1 Калькуляция и	Содержание учебного материала	2/0	
	Расчет необходимого количества посуды, приборов, текстиля для мероприятия.	2	

логистика сервировки.	Планирование последовательности действий при подготовке зала (back of house - front of house). Основы составления сметы на сервировочные материалы		
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 5 Разработка проекта сервировки для мероприятия. Получение технического задания на мероприятие (формат, бюджет, тема, примерное меню). Подбор и калькуляция всех необходимых материалов (посуда, декор) с учетом бюджета и принципов устойчивости. Разработка пошагового плана-графика подготовки и сервировки.	4/4	
Тема 3.2 Итоговый проект: Защита концепции сервировки.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 3.3, ПК 5.2
	Структура презентации проекта: от концепции до калькуляции. Критерии оценки: оригинальность, соответствие концепции, техническая грамотность, экономическое обоснование, качество визуализации.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 6 Презентация проекта сервировки. Подготовка полной презентации проекта сервировки для заданного мероприятия (например, гастрономического ужина, свадебного банкета, детского праздника). Визуализация: mood board, схемы рассадки и стола, фотографии ключевых элементов (декор, складывание салфеток). Устная защита проекта с обоснованием всех принятых решений.	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:

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 сервировки» с фотографиями.

Схема «Расположение приборов по типам сервировки (французская, английская, американская)».

Плакат «Виды и назначение столовой посуды и приборов».

Коллекция образцов тканей для скатертей и салфеток (разная фактура, цвет).

Образцы декоративных элементов (салфеточные кольца, подставки, свечи).

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

1. Потемкина, Е. Ю. Сервировка и оформление стола: учебное пособие для СПО / Е. Ю. Потемкина. — Москва : Академия, 2023. — 208 с. : ил. — ISBN 978-5-4468-9220-8

2. Спенсер, К. Искусство сервировки: Полное руководство по стильному оформлению стола / К. Спенсер ; пер. с англ. А. В. Богдановой. — Москва : Эксмо, 2021. — 256 с. : ил. — ISBN 978-5-04-119523-5.

Дополнительные источники:

1. Вилла, Н. Энциклопедия столового этикета / Н. Вилла ; пер. с итал. — Москва : Ниола-Пресс, 2019. — 192 с. : ил. — ISBN 978-5-366-07754-8.

2. Дэниэлс, Д. Фуд-стилинг и фуд-фотография: Как создавать аппетитные образы / Д. Дэниэлс ; пер. с англ. О. Перфильева. — Санкт-Петербург : Питер, 2022. — 224 с. : ил. — ISBN 978-5-4461-1864-5.

Электронные ресурсы:

1.Международная ассоциация сервировки стола и этикета (International Association of Dining Etiquette & Table Setting, IADETS) – образовательный раздел [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.iadets.org/education (дата обращения: 26.01.2026). — Загл. с экрана.

2. Платформа «Pinterest» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.pinterest.com/ (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	-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 ищет 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; применять современную научную профессиональную терминологию; -определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования -соблюдает нормы экологической	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе -приготовления салатов; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	безопасности; -определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывает их хранение в процессе - приготовления салатов; -выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи;	
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; - структуру плана для	- знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - применяет основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - использует алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - применяет методы работы в профессиональной и смежных сферах; - использует номенклатура	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

решения задач; -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 -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - использует приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации - применяет содержание актуальной нормативно-правовой документации; - использует современную научную и профессиональную терминология; - применяет правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - использует основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - применяет пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	
Владеет:		
-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- владеет навыками приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 3.52

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 ОСНОВЫ НУТРИЦИОЛОГИИ

2026

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.16 Основы нутрициологии

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.16 Основы нутрициологии в кондитерском производстве, 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 05, ОК 09, ПК 5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование осознанного, научно-обоснованного подхода к приготовлению пищи на основе глубокого понимания биохимических процессов пищеварения, физиологической роли нутриентов и принципов рационального питания для создания кулинарных продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания, профилактики алиментарно-зависимых заболеваний и удовлетворения индивидуальных потребностей потребителей.

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;	-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;	-

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.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	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное	-современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной	-

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

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.16 Основы нутрициологии	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1 -2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: -классификация и физиологическая роль основных нутриентов (белки, жиры, углеводы, витамины, минералы, вода). -основные принципы рационального и лечебно-профилактического питания (диетические столы). -современные тренды, системы питания (вегетарианство, кето и др.) и методы критической оценки food-мифов. Умения: -анализировать состав продуктов по маркировке и справочным данным. -рассчитывать пищевую ценность блюда по рецептуре с использованием справочников и цифровых инструментов. -адаптировать классические рецептуры под принципы здорового питания и особые диетические требования. Навыки: -навык работы со справочниками	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			химического состава продуктов (в т.ч. цифровыми). -навык проведения нутриентного анализа рецепта. -навык модификации рецептуры для улучшения ее питательного профиля.		

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. Биохимия питания и базовые нутриенты		12/8	
Тема 1.1. Наука о питании. Основные нутриенты: белки, жиры, углеводы.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 09
	Нутрициология как наука. Основные понятия: нутриент, калорийность, БЖУ, витамины, минералы. Белки: строение, аминокислотный состав, пищевые источники (животные и растительные). Функции в организме. Жиры: классификация (НЖК, ПНЖК, МНЖК, трансжиры), источники, роль. Понятие омега-3 и омега-6. Углеводы: простые и сложные, гликемический индекс, пищевые волокна (клетчатка).	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Практическая работа № 1 Анализ пищевой ценности продукта и составление рациона. Работа с маркировкой продуктов (упаковками): определение состава БЖУ, выявление скрытых сахаров и трансжиров . Использование электронных таблиц (Excel) или мобильных приложений для расчета калорийности и БЖУ простого блюда по рецепту. Составление сбалансированного по БЖУ однодневного меню для условного здорового человека с использованием онлайн-баз данных о составе продуктов	4/4	
Тема 1.2. Витамины, минералы, вода. Пищеварение и обмен веществ.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 09
	Классификация витаминов (жиро- и водорастворимые) и минералов. Критические микронутриенты и их пищевые источники. Роль воды в организме. Нормы потребления. Основы процессов пищеварения и метаболизма. Энергозатраты и калорийность рациона.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 5.5
	Практическая работа № 2 Разработка обогащенного микронутриентами десерта. Анализ рецептуры классического десерта (например, шоколадного мусса) на предмет содержания	4/4	

	витаминов и минералов. Разработка модифицированной рецептуры с увеличением содержания целевых микронутриентов (например, добавление ягод, богатых витамином С, или орехов, богатых магнием). Технологическое и вкусовое обоснование внесенных изменений. Создание карточки с указанием пищевой ценности «до» и «после».		
Раздел 2. Принципы здорового питания и работа с особыми запросами		14/8	ОК 01, ОК 03, ОК 09
Тема 2.1. Основы рационального и лечебно-профилактического питания.	Содержание учебного материала	2/0	
	Принципы построения рационального (здорового) питания. Пирамиды питания. Основы диетотерапии: характеристика основных лечебных столов (№1, №2, №5, №8, №9, №10). Пищевые непереносимости и аллергии: отличия, основные аллергены (глютен, лактоза, орехи, морепродукты).	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 3 Адаптация стандартного меню под диетический стол Анализ стандартного трехблюдового меню (салат, суп, горячее) на соответствие принципам диетического стола №5 (щадящее питание). Разработка предложений по замене ингредиентов, изменению способов кулинарной обработки (исключение жарки, панировки). Составление технологической карты адаптированного блюда с обоснованием изменений с точки зрения нутрициологии.	4/4	
Тема 2.2. Современные тренды и мифы в питании.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Популярные системы питания: вегетарианство, веганство, палео, кето, интервальное голодание. Научный взгляд. Food-мифы и доказательная нутрициология: «суперфуды», детокс, БАДы. Принципы устойчивого развития (sustainable nutrition) и этический выбор продуктов	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 5.5
	Практическая работа № 4 Создание концепции тематического десерта для special diet. Выбор одного из запросов (например, «низкоуглеводный (кето) десерт», «десерт без лактозы и глютена», «высокобелковый десерт для спортсменов»). Поиск и анализ информации о разрешенных и запрещенных ингредиентах, альтернативах (сахарозаменители, безглютеновая мука). Разработка концепции, названия, подбора ингредиентов и краткого описания технологии для нового десерта. Подготовка мини-	4/4	

	презентации.		
Раздел 3. Практикум и итоговый проект			ОК 01, ОК 03, ОК 09
Тема 3.1 Нутрициология в производственной практике.	Содержание учебного материала	2/0	
	Расчет пищевой ценности готового блюда по технологической карте. Принципы составления меню, сбалансированного по нутриентам. Основы консультирования гостя: грамотные ответы на вопросы о составе и пользе блюд. Этические аспекты.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 5.5
	Практическая работа № 5 Полный нутрициологический разбор и модернизация рецепта Выбор сложного, традиционно «тяжелого» десерта (например, торт «Наполеон», чизкейк). Детальный расчет его пищевой ценности (калории, БЖУ) с точностью до ингредиента. Разработка 2-3 предложений по «облегчению» рецепта с сохранением идентичности вкуса (замена части жиров, использование альтернативных подсластителей, увеличение доли фруктов). Расчет новой пищевой ценности. Составление сравнительной таблицы и краткого заключения.	4/4	
Тема 3.2 Итоговый проект: Защита концепции «здорового» кондитерского изделия.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 03
	Структура проекта: анализ проблемы, концепция, рецептура, расчеты, презентация. Критерии оценки: научная обоснованность, технологическая реализуемость, творческий подход, качество расчетов и презентации.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 5.5
	Практическая работа № 6 «Презентация авторского кондитерского изделия с акцентом на пользу» Разработка полной концепции авторского пирожного или торта, ориентированного на конкретную целевую аудиторию или отвечающего принципам здорового питания. Подготовка презентации, включающей: обоснование выбора ингредиентов с точки зрения нутрициологии, расчет пищевой ценности, эскиз, технологическую схему.	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:

− 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

Печатные издания:

1. Мартинчик, А. Н. Нутрициология : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / А. Н. Мартинчик, А. К. Батурин, И. В. Зайцева. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. — 432 с. : ил. — ISBN 978-5-9704-7352-3.

2. Тутельян, В. А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: справочник / В. А. Тутельян, И. М. Скурихин. — Москва : ДеЛи плюс, 2021. — 284 с. — ISBN 978-5-6044691-2-8.

Дополнительные источники:

1. Скурихин, И. М. Как правильно питаться / И. М. Скурихин, В. А. Шатерников. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Колос, 2019. — 256 с. — ISBN 978-5-10-003957-4.

2. Конышев, В. А. Современные аспекты оценки качества пищевых продуктов : учебное пособие / В. А. Конышев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-9018-8.

Электронные ресурсы:

1. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Раздел «Здоровое питание» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.rospotrebnadzor.ru/region/structure/str_center.php — Загл. с экрана.

2. Международная база данных по составу продуктов питания «FoodData Central» (Министерство сельского хозяйства США) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://fdc.nal.usda.gov/ (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; -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 траектории	-распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определяет этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составляет план действия; -определяет необходимые ресурсы; -определяет задачи для поиска информации; -определяет необходимые источники информации; -планирует процесс поиска; -структурирует получаемую информацию; -выделяет наиболее значимое в перечне информации; -определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; -определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; -грамотно формулирует свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

профессионального развития и самообразования; -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; -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;	толерантность в рабочем коллективе; -применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использует современное программное обеспечение; -подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывает их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - подготавливает ароматические, красящие вещества;	
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	-актуальную профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -знает основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - применяет алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

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; -особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; -современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и	областях; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; - использует номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -применяет приемы структурирования информации; -использует формат оформления результатов поиска информации; -определяет содержание актуальной нормативно-правовой документации; -изучает современную, научную и профессиональную терминология; - применяет возможные траектории профессионального развития и самообразования; - называет особенности социального и культурного контекста; -применяет правила оформления документов и построения устных сообщений; - знает современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; - знает ассортимент, характеристики, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - применяет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	

дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;		
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.