ПРИЛОЖЕНИЕ 2.
К ОП СПО ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
2.	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	
3.	ОП.03 Техническое оснащение организации питания	
4.	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
5.	ОП.05 Основы калькуляции и учета	
6.	ОП.06 Охрана труда	
7.	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	
8.	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	
9.	ОП.09 Физическая культура/Адаптированная физическая культура	
10.	ОП.10 История России	
11.	ОП.11 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ)	
12.	ОП.12 Основы финансовой грамотности	
13.	ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности	
14.	ОП.14 Основы бережливого производства/	
15.	ОП.14 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	
16.	ОП.15 Кулинарный визаж	
17.	ОП.15 Кулинарный фьюжн	
18.	ОП.15 Европейский стиль в кондитерском производстве	
19.	ОП.15 Эксплуатация POS-терминала АТОЛ	
20.	ОП.15 Основы калькуляции Excel	
21.	ОП.15 Информационные технологии в питании	
22.	ОП.15 Магия слоеного теста	
23.	ОП.15 Автоматизированные системы в профессиональной деятельности	
24.	ОП.16 Живые процессы русской разговорной речи	
25.	ОП.16 Культурология	
26.	ОП.16 Основы делопроизводства	
27.	ОП.16 Документационное обеспечение профессиональной деятельности	
28.	ОП.16 Этимология, как раздел языкознания	
29.	ОП.16 Культура исследования проектирования	
30.	ОП.16 Лидерство, командная работа, переговоры	
31.	ОП.17 Шоколадные фантазии	
32.	ОП.17 Карвинг	
33.	ОП.17 Секреты кухни	
34.	ОП.17 Блюда инновационной кухни	
35.	ОП.17 Изысканная выпечка	
36.	ОП.17 Живой хлеб	
37.	ОП.17 Секреты сервировки стола	
38.	ОП.17 Основы нутрициологии	
39.	ОП.18 Этика делового общения	
40.	ОП.18 Психология межличностного общения	
41.	ОП.18 Культура профессионального общения	
42.	ОП.18 Эффективное поведение в конфликте	

43.	ОП.18 Технология личной и профессиональной успешности	
44.	ОП.18 Психология и умения управлять своими эмоциями	
45.	ОП.18 Культура делового общения	
46.	ОП.18 Инструменты бережливого мышления	

Приложение 2.1.
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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, санитарии и гигиены

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является обязательной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 5.5

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.06 Проявлять гражданско-патриотическую	описывать значимость своей специальности; применять стандарты	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих	-

позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	антикоррупционного поведения	ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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 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	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки,	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.

	регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	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 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингридиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров

	региональные продукты для приготовления бульонов, отваров;	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров	
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; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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		

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	28	18
Самостоятельная работа	-	-
Консультации	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	36	18

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	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 5.5
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве		12/4	ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 5.5
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 5.5
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	1	
	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	1	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	1	
	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	1	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	1	
	Изучение под микроскопом микроорганизмов	1	

Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	6/2	
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	1	
	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	1	
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	1	
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	1	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2	
Раздел 2 Основы физиологии питания		10/10	ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 5.5
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 5.5
	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. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	-	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие	-	

	на усвояемость пищи		5.5
	В том числе практических занятий	2/2	
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	1	
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 5.5
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	-	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	Выполнение расчёта калорийности блюда	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 5.5
	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 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	-	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве		4/4	
Тема 3.1 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 5.5
	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 проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	В том числе практических занятий	2/2	
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	1	
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", действующих СанПиН, методических рекомендаций и стандартов предприятия	1	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 5.5
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	-	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего		36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин», оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

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 (дата обращения: 16.05.2025). — 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 (дата обращения: 16.05.2025). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кунилова, О. В., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании : учебник / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2024. — 333 с. — ISBN 978-5-406-13182-4. — URL: https://book.ru/book/954396 (дата обращения: 16.05.2025). — Текст : электронный.

2. 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 (дата обращения: 16.05.2025). — Текст : электронный.

3. 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 (дата обращения: 16.05.2025). — Текст : электронный.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

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, https://book.ru/book/955909

2. 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 https://book.ru/book/956758

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, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной	анализирует 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 и методы выполненных работ в профессиональной и смежных областях; оценивает результаты решения профессиональной деятельности по установленном критериям; анализировать номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; применят приемы оформлять результаты в соответствии с установленным форматом; формировать гражданско-патриотическую позицию и руководствоваться общечеловеческими ценностями; понимать и повышать значимость своей профессиональной деятельности; соблюдает 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;	экспертное наблюдение выполнения практических работ. диагностика (практические кейсы для оценки навыков решения профессиональных задач, проблемные вопросы, требующие развернутого ответа, многоуровневые тестовые задания)

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; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления	применяет последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; применяет правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; определяет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; использует классификацию, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; соблюдает температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; знает виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; строго соблюдает санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; осваивает технику порционирования, вариантов оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; контролирует температуру подачи бульонов, отваров; знает ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных	

бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; 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	нгредиентов 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; 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, характеристики региональных видов сырья, продуктов; применяет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; использует методы приготовления пирожных и тортов, соблюдает правила их выбора с учетом типа питания;	

учетом типа питания;		
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; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); 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; визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной	распознает задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте; анализирует задачу или проблему и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно использует информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализует составленный план; оценивает результаты и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); 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; 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; проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; подбирает в соответствии с	экспертное наблюдение выполнения практических работ. диагностика (практические кейсы для оценки навыков решения профессиональных задач, проблемные вопросы, требующие развернутого ответа, многоуровневые тестовые задания)

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; подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингридиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой	технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингридиентов; организовывает их хранение до момента использования; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;	
Владеет:		
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; подготовке основных	подготавливает и убирает рабочее место повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты, приготовления хранения, отпуска бульонов, отваров;	экспертное наблюдение выполнения практических работ. диагностика (практические кейсы для оценки навыков решения профессиональных задач, проблемные вопросы, требующие развернутого ответа, многоуровневые тестовые задания)

продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров; подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	подкатывает основные продукты и дополнительные ингредиенты приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента организует хранение, отпуск, упаковку на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	

Приложение 2.2
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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	-
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	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы,	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.

	повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов,	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного

	обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения		ассортимента;
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный 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; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место,	выбирать, подготавливать материалы, посуду,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной	подготовки, уборки рабочего места повара при

оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке

исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты	питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного

к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных	приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных

полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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 взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	полуфабрикатов

	промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе		

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	24
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	2
Всего	36	26

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
Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров			
Тема 1.1. Химический состав пищевых продуктов .	Содержание учебного материала	1/0	ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	1	
Тема 1.2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	1/0	ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2
	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1	
Тема 1.3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 1 Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2	

	Практическая работа № 2 Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 3 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	4	
Тема 1.5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 4 Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	4	
Тема 1.6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 5 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	4	
Тема 1.7 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	-	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 6 Органолептическая оценка качества мяса	2	

Тема 1.8 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	-	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 7 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	4	
Тема 1.9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	-	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 8 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		36/26	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин», оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

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 источники:

Основные печатные и/или электронные издания

1. Новикова, Е. В., Основы товароведения продовольственных товаров : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2025. — 576 с. — ISBN 978-5-406-14236-3. — URL: https://book.ru/book/957054 (дата обращения: 20.05.2025). — Текст : электронный.

2. Мирзоев, А. М., Товароведение продовольственных товаров : учебник / А. М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2024. — 375 с. — ISBN 978-5-406-13173-2. — URL: https://book.ru/book/954395 (дата обращения: 20.05.2025). — Текст : электронный.

3. Моисеенко, Н. С., Основы товароведения : учебник / Н. С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2025. — 413 с. — ISBN 978-5-406-13568-6. — URL: https://book.ru/book/955382 (дата обращения: 20.05.2025). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Дмитриченко, М. И., Экспертиза и оценка качества продовольственных товаров : учебник / М. И. Дмитриченко, А. М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2024. — 611 с. — ISBN 978-5-406-12947-0. — URL: https://book.ru/book/953133 (дата обращения: 20.05.2025). — Текст : электронный.

2. Криштафович, В. И., Оценка качества товаров и основы экспертизы : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович. — Москва : КноРус, 2025. — 167 с. — ISBN 978-5-406-14257-8. — URL: https://book.ru/book/956858 (дата обращения: 20.05.2025). — Текст : электронный.

3. Лифиц, И. М., Теоретические основы товароведения : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2024. — 219 с. — ISBN 978-5-406-12942-5. — URL: https://book.ru/book/953128 (дата обращения: 20.05.2025). — Текст : электронный.

4. Рыжиков, С. Н., Продвижение товаров и услуг+ Приложение : учебник / С. Н. Рыжиков. — Москва : КноРус, 2025. — 220 с. — ISBN 978-5-406-13789-5. — URL: https://book.ru/book/955598 (дата обращения: 20.05.2025). — Текст : электронный.

5. Абоимова, Н. А. Организация и технология розничной торговли: учебник для нач. проф. образования.- Москва : Академия, 2013.- 256 с. - Текст: непосредственный.

Электронные ресурсы:

1. Новикова, Е. В., Основы товароведения продовольственных товаров : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2025. — 576 с. — ISBN 978-5-406-14236-3 https://book.ru/book/957054

2. Мирзоев, А. М., Товароведение продовольственных товаров : учебник / А. М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2024. — 375 с. — ISBN 978-5-406-13173-2 https://book.ru/book/954395

3. Моисеенко, Н. С., Основы товароведения : учебник / Н. С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2025. — 413 с. — ISBN 978-5-406-13568-6 https://book.ru/book/955382

4. Дмитриченко, М. И., Экспертиза и оценка качества продовольственных товаров : учебник / М. И. Дмитриченко, А. М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2024. — 611 с. — ISBN 978-5-406-12947-0 https://book.ru/book/953133

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: 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 информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности требования охраны труда,	применять 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; применять алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; знает номенклатуру информационных источников, применяет в профессиональной деятельности; использует приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации применяет правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона; применяет современные средства и устройства информатизации; использует порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.

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; требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	деятельности; применяет 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; применяет требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; применяет требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	

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; реализовать составленный план; 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; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; визуально проверять чистоту и исправность производственного	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; реализует составленный план; 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; соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; визуально проверяют чистоту и исправность производственного	письменный и устный опрос. тестирование. дискуссия. участие в диалогах, ролевых играх. практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.

инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводят текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатирует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
Владеет		
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. подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	подготовить и убирать рабочее места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. подготавливает, убирает рабочее места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	письменный и устный опрос. тестирование. дискуссия. участие в диалогах, ролевых играх. практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.

весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	

Приложение 2.3
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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 организации питания

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организации питания является обязательной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 5.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

Код ОК, ПК	Умения	Знания	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	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	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	-

бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	
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 за весоизмерительным оборудованием;	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	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственног

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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;	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;	о 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;	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,

	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	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	стандартами чистоты

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания (6 часов) Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства (30 часов)	Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания; Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства; Тема 2.2 Тепловое оборудование	Знания требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательнос	36	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера,

			ть выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; Умения выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; Навыки подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,		оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

			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;		

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	64	44
Самостоятельная работа	-	-
Консультация	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	72	44

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		30/20	ОК 02, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 5.1
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 5.1
	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	2	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	28/20	ОК 02, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 5.1
	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	1	
	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	1	
	Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	1	
	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной	1	

	продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях		
	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	1	
	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	1	
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2	
	В том числе практических занятий	20/20	
	Практическая работа № 1 Организация работы складской зоны и приемке сырья	2	
	Практическая работа № 2 Организация рабочих мест повара по обработке овощей	2	
	Практическая работа № 3 Организация рабочих мест повара по обработке рыбы	2	
	Практическая работа № 4 Организация рабочих мест повара по обработке мяса	2	
	Практическая работа № 5 Организация рабочих мест повара по обработке птицы	2	
	Практическая работа № 6 Составление схемы мясорыбного цеха	2	
	Практическая работа № 7 Организация рабочих мест повара в суповом и соусных отделениях	2	
	Практическая работа № 8 Организация рабочих мест повара по производству кондитерских полуфабрикатов	2	
	Практическая работа № 9 Организация работы по производству холодной кулинарной продукции	2	
	Практическая работа № 10 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		34/24	ОК 02, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 5.1
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	12/8	ОК 02, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 5.1
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила	1	

	безопасной эксплуатации		
	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	1	
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическая работа № 11 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля	4	
	Практическая работа № 12 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки рыбы	2	
	Практическая работа № 13 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, птицы	2	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	12/8	ОК 02, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 5.1
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическая работа № 14 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	4	

	Практическая работа № 15 Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования	4	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	10/8	ОК 02, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 5.1
	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	1	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическая работа № 16 Классификация и зонирование холодильного оборудования на предприятии питания	2	
	Практическая работа № 17 Изучение и применение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	Практическая работа № 18 Подготовить доклад на тему: «Холодильное оборудование для шоковой заморозки»	2	
	Практическая работа № 19 Разработка чек-листов для контроля критических точек по ХАССП	2	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего		72/44	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин», оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

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 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные источники:

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 (дата обращения: 16.05.2025). — 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 (дата обращения: 16.05.2025). — 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 (дата обращения: 16.05.2025). — Текст : электронный.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. 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 (дата обращения: 16.05.2025). — Текст : электронный.

2. 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 (дата обращения: 16.05.2025). — Текст : электронный.

3. 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-

3.2.3. Интернет-ресурсы:

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 https://book.ru/book/957658

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 https://book.ru/book/952749

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

4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает:		
номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в 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; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	составляет номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; применяет приемы структурирования информации; оформляет результаты поиска информации; соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; использует основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; применяет пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона; 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; использует последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; соблюдает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	письменный и устный опрос. тестирование. дискуссия. участие в диалогах, практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. решение прецессионных кейсов

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;	знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; знает 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;	
Умеет		
определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимые в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по 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; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,	определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимые в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; проверяет чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирает, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	письменный и устный опрос. тестирование. дискуссия. участие в диалогах, практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. решение прецессионных кейсов

стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный 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;	выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирает, применяет, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
Владеет		
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; подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении,	подготавливает, убирает рабочее место повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; подготавливает, убирает рабочее место, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной	письменный и устный опрос. тестирование. дискуссия. участие в диалогах, практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. решение прецессионных кейсов.

творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	

Приложение 2.4.

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.1, ПК 2.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной 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 учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК, ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 Выбирать способ решения зада профессиональной деятельности, применительно 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; порядок оцен результатов решени задач профессионально	-

	реализовать составленный план; оценивать результат последствия свои действий (самостоятельно или помощью наставника)	деятельности	
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	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 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	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;	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;	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ п обработке, нарезке, формовке традиционны видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.
ПК 2.1 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них	подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

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	26
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	26

2.2. Тематический план и содержание рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		12/8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.1, ПК 2.1
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	2/0	
	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.1, ПК 2.1
	Основные понятия рыночной экономики. 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	1	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	10/8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.1, ПК 2.1
	Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации	1	
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки	1	

	отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическая работа № 1 Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	4	
	Практическая работа № 2 Разработка концепции малого предприятия питания и анализ мер государственной поддержки.	2	
	Практическая работа № 3 Анализ ресурсов предприятия питания и планирование мероприятий по ресурсосбережению.	2	
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда		24/18	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.1, ПК 2.1
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала	14/10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.1, ПК 2.1
	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	2	
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	2	
	В том числе практических занятий	10/10	
	Практическая работа № 4 Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	
	Практическая работа № 5 Составление и анализ трудового договора для повара/кондитера	2	
	Практическая работа № 6 Расчет рабочего времени и планирование времени отдыха для сменного персонала кухни	2	

	Практическая работа № 7 Дисциплинарная ответственность на предприятии питания: расследование нарушений	2	
	Практическая работа № 8 Материальная ответственность на кухне: от блюда до оборудования	2	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	10/8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.1, ПК 2.1
	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	1	
	Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	1	
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическая работ № 9 Расчет заработной платы повара при различных системах оплаты труда	2	
	Практическая работа № 10 Разработка системы мотивации и расчет норм времени для кондитерского цеха	2	
	Практическая работа № 11 Расчет гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	2	
	Практическая работа № 12 Защита интересов предприятия и работника. Анализ спорных ситуаций по оплате труда	2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего		36/26	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин», оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

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 издания

1. 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 (дата обращения: 20.05.2025). — Текст : электронный.

2. 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 (дата обращения: 20.05.2025). — Текст : электронный.

3. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : Учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева, Р.В. Жернова, Е.В. Синенко, О.А. Шагеева 2026. — 196 с. — ISBN 978-5-406-15040-5. — URL: https://book.ru/book/958779 (дата обращения: 20.05.2025). — Текст : электронный

3.2.2 Дополнительные источники:

1. 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 (дата обращения: 20.05.2025). — Текст : электронный.

2. 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/948701 (дата обращения: 20.05.2025). — Текст : электронный.

3.2.3. Электронные издания

1. 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 https://book.ru/book/954684

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

3. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : Учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева, Р.В. Жернова, Е.В. Синенко, О.А. Шагеева 2026. — 196 с. — ISBN 978-5-406-15040-5. — URL: (дата обращения: 20.05.2025). — Текст : электронный. https://book.ru/book/958779

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:		
актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; 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; требования охраны труда,	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; использует методы работы в профессиональной и смежных сферах; использует актуальную нормативно-правовой документации; применяет современную научную и профессиональную терминологию; использует возможные траектории профессионального развития и самообразования; применяет 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; соблюдают требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях	письменный и устный опрос. тестирование. дискуссия. участие в диалогах, практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. решение прецессионных кейсов

пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	питания; знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	
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; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска 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 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; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планируют процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивают практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; определяют актуальную нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную	письменный и устный опрос. тестирование. дискуссия. участие в диалогах, практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. решение прецессионных кейсов

терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; 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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;	профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; 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; соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирает, применяет, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивает условия, соблюдать сроки их хранения;	
Навыки:		
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;	готовит и убирает рабочее место повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;	письменный и устный опрос. тестирование. дискуссия. участие в диалогах, практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. решение прецессионных кейсов

Приложение 2.5

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ УЧЕТА

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.05 Основы калькуляции и учета

1.1.Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.05 Основы калькуляции и учета является обязательной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 09, ПК 1.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование преставлений о цели, задачи, сущность бухгалтерского учета, об организации учета, порядке ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий.1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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	определять задачи для сбора информации; - планировать процесс поиска и осуществлять выбор необходимых источников информации; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; использовать различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия	информационные источники, применяемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития и финансового благополучия; формат представления результатов поиска информации; возможности использования различных цифровых средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия	-

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; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	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 факторами (система насср) и нормативно-техническая документация,	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.

		используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;	

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	24
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	2
Всего	36	26

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Основы калькуляции и учёта			ОК 02, ОК 09, ПК 1.1
Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 09, ПК 1.1
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	1	
	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности		
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.	1	
	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса. Хранение, обмен и перевод денег - банковские операции для физических лиц		
Тема 1.2 Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	14/12	ОК 02, ОК 09, ПК 1.1
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	1	
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных	1	

	кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий		
	В том числе практических занятий	12/12	
	Практическая работа № 1. Определение процентной доли потерь при механической и тепловой обработке сырья	2	
	Практическая работа № 2 Расчет требуемого количества сырья и продуктов по Сборнику рецептур	2	
	Практическая работа № 3 Составление плана-меню и расчет планового товарооборота на день	4	
	Практическое занятие № 4. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2	
	Оформление калькуляционных карточек.	2	
Тема 1.3 Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 09, ПК 1.1
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц	1	
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.	1	
Тема 1.4 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	6/4	ОК 02, ОК 09, ПК 1.1
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	1	
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	1	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическое занятие № 5. Работа с первичными приходными и расходными документами. Оформление внутреннего движения сырья и товаров.	2	

	Практическая работа № 6		
Тема 1.5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	8/6	ОК 02, ОК 09, ПК 1.1
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство	1	
	Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	1	
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практические занятия № 6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		36/26	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин», оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

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 источники:

1. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И. И. Потапова.- 6-е изд., стер.- Москва. : Образовательно - издательский центр «Академия», 2023.- 160 с. - ISBN 978-5 – 0051-1119-8 - 7- Текст: непосредственный.

2. Костюкова, Е. И., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер) : учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. — Москва : КноРус, 2025. — 176 с. — ISBN 978-5-406-14175-5. — URL: https://book.ru/book/956678 (дата обращения: 20.05.2025). — Текст - электронный.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Орешкина, Н. А., Основы калькуляции и учета (в поварском деле и общественном питании). Практикум : учебное пособие / Н. А. Орешкина. — Москва : КноРус, 2024. — 225 с. — ISBN 978-5-406-12815-2. — URL: https://book.ru/book/952695 (дата обращения: 20.05.2025). — Текст : электронный.

2. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: https://book.ru/book/943868 (дата обращения: 20.05.2025). — Текст : электронный.

3. Перетятко, Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебно-практическое пособие. - Москва : «Дашков и К°», 2009. - 232 с. - Текст: непосредственный.

4. Шестакова, Т. И. Калькуляция и учёт в общественном питании: учебно - практическое пособие.- 6-е изд., доп. и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2008.-346 с. - Текст: непосредственный.

5. Потапова, И. И. Калькуляция и учёт: учебное пособие для нач. проф. образования.- 5-е изд., стер.- Москва : Академия, 2008.- 160 с. - Текст: непосредственный.

6. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Костюкова, Е. И., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер) : учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. — Москва : КноРус, 2025. — 176 с. — ISBN 978-5-406-14175-5 https://book.ru/book/956678

2. Орешкина, Н. А., Основы калькуляции и учета (в поварском деле и общественном питании). Практикум : учебное пособие / Н. А. Орешкина. — Москва : КноРус, 2024. — 225 с. — ISBN 978-5-406-12815-2 https://book.ru/book/952695

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		
информационные источники, применяемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития и финансового благополучия; формат представления результатов поиска информации; возможности использования различных цифровых средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; 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; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и	использует информационные источники, применяемые в профессиональной деятельности; применяет для решения задач личностного развития и финансового благополучия; формат представления результатов поиска информации; использует различных цифровых средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; применяет современные средства и устройства информатизации; применяет 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; последовательность выполняет	письменный и устный опрос. тестирование. дискуссия. участие в диалогах, практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. решение прецессионных кейсов

управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация,	технологические операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; знает регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация,	
Умеет		
определять задачи для сбора информации; планировать процесс поиска и осуществлять выбор необходимых источников информации; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; использовать различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; 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, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить	определяет задачи для сбора информации; планирует процесс поиска и осуществлять выбор необходимых источников информации; оформляет результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; использует различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; проверяет чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в	письменный и устный опрос. тестирование. дискуссия. участие в диалогах, практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. решение прецессионных кейсов

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;	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	
Владеет:		
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.	подготавливает, убирает 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.	письменный и устный опрос. тестирование. дискуссия. участие в диалогах, практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. решение прецессионных кейсов

Приложение 2.6
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.06 Охрана труда

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.06 Охрана труда является обязательной частью общепрофессиональной образовательной программы среднего профессионального обучения в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 08

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.

2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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; реализовать составленный план;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной	-

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	деятельности	
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	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 специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона	-
ОК 08 Использовать средства физической культуры для	использовать физкультурно-оздоровительную	роль физической культуры в общекультурном,	-

сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	

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	26
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	26

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 т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Законодательство по охране труда		4/2	ОК 01, ОК 02 ОК 07, ОК 08
Тема 1.1 Правовые вопросы по охране труда.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02 ОК 07, ОК 08
	Введение в предмет. Законодательство в области охраны труда	2	
	В том числе практических работ	2/2	
	Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение правил охраны труда.	2	
Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания		14/10	ОК 01, ОК 02 ОК 07, ОК 08
Тема 2.1 Травматизм и профзаболевания	Содержание учебного материала	6/4	
	Классификация опасных и вредных производственных факторов. Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты Воздействие токсичных веществ на организм человека	2	
	В том числе практических работ	4/4	
	Анализ рабочего места повара предприятий общественного питания (на примере участков: горячий цех, мясо-рыбный цех) для идентификации и классификации опасных и вредных производственных факторов»	2	
	Подбор и рациональное применение средств коллективной и индивидуальной защиты (СКЗ и СИЗ) на рабочем месте повара	2	
Тема 2.2 Несчастные случаи	Содержание учебного материала	8/6	ОК 01, ОК 02 ОК 07, ОК 08
	Несчастный случай на производстве. Группы несчастных случаев. Расследование несчастных случаев на производстве. Возмещение вреда, причиненного работникам. Социальное	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	страхование.		
	В том числе практических работ	6/6	
	Моделирование обстоятельств и классификация несчастных случаев, характерных для профессий повар и кондитер. Отработка алгоритма первоочередных действий	2	
	Проведение имитационного расследования несчастного случая на рабочем месте повара/кондитера. Оформление материалов расследования	2	
	Расчет страховых выплат и оформление документов на возмещение вреда здоровью пострадавшему повару»	2	
Раздел 3. Основы производственной санитарии		8/4	
Тема 3.1. Метеорологические условия	Содержание учебного материала	4/2	
	Характеристика метеорологических условий. Защита организма	2	
	В том числе практических работ	2/2	
	Измерение и оценка параметров микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха, тепловое излучение) в горячем и кондитерском цехах	2	
Тема 3.2. Основы производственной санитарии	Содержание учебного материала	4/2	
	Основные требования к размещению предприятия и планировке ее территории.	2	
	В том числе практических работ	2/2	
	Оценка соответствия принципов размещения и планировки территории предприятия общественного питания (на примере виртуального или реального объекта) санитарным и	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	противопожарным нормам		
Раздел 4. Электробезопасность		2/2	
Тема 4.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала	2/2	
	Действие электрического тока на организм человека. Анализ опасности поражения электрическим током. Основные меры защиты.	-	
	В том числе практических работ	2/2	
	Отработка алгоритма действий при поражении коллеги электрическим током на производстве. Практическое освоение приемов освобождения пострадавшего от действия тока и оказания первой помощи	2	
Раздел 5. Основы пожарной безопасности		4/4	
Тема 5.1 Противопожарная защита	Содержание учебного материала	4/4	
	Основные понятия. Категорирование производств по взрывопожароопасности	-	
	В том числе практических работ	4/4	
	Определение категории по взрывопожароопасности и класса зоны помещений кондитерского и горячего цехов предприятия общественного питания	2	
	Идентификация потенциальных источников зажигания в технологических процессах повара и кондитера. Разработка мер по их устранению	2	
Раздел 6. Первая помощь при несчастных случаях		4/4	
Тема 6.1	Содержание учебного материала	4/4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Первая помощь при несчастных случаях	Первая помощь при поражении электрическим током. Первая помощь при ранении. Первая помощь при ожогах. Первая помощь при обморожении. Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок. Удаление инородных тел. Транспортировка пострадавшего.	-	
	В том числе практических работ	4/4	
	Отработка приемов оказания первой помощи при ожогах, порезах и удалении инородных тел (заноз)	4	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего:		36/26	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечением

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин», оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

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/или 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 (дата обращения: 16.05.2025). — 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 (дата обращения: 16.05.2025). — Текст : электронный.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. СПО.- 2- изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 320 с. — ISBN 978-5-4468-6159-0. – Текст непосредственный

2. 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 (дата обращения: 16.05.2025). — Текст : электронный.

3. 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 (дата обращения: 16.05.2025). — Текст : электронный.

4. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник / Г. И. Беляков. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 404 с. – ISBN 978-5-534-00376-5. – Текст : непосредственный.

5. Девисилов, В. А. Охрана труда : учебник / В. А. Девисилов. — 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : ФОРУМ, 2009. - 496 с. – Текст : непосредственный.

3. Справочник специалиста по охране труда. Сборник нормативных документов.- Москва, 2010.-512 с. – Текст : непосредственный.

3.2.3 Интернет-ресурсы:

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 https://book.ru/book/953139

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

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 https://book.ru/book/957453

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает:		
актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; роль физической культуры в общекультурном,	применяет актуальный 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 областях; знает методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; оценить порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; определять номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; использовать приемы структурирования информации; использовать формат оформления результатов поиска информации; знает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; применяет основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; применяет пути обеспечения ресурсосбережения; использует принципы бережливого производства; знает основные направления изменения климатических условий региона; знает роль физической культуры в	письменный и устный опрос. тестирование. дискуссия. участие в диалогах, практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. решение прецессионных кейсов

профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения;	общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; применяет основы здорового образа жизни; знает условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; применяет средства профилактики перенапряжения;	
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; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); 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;	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; составить план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализует составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска; соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по	письменный и устный опрос. тестирование. дискуссия. участие в диалогах, практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. решение прецессионных кейсов

соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организует профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	

Приложение 2.7

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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
3.3 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.07 Иностранный в профессиональной деятельности.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

дисциплина ОП.07 Иностранный в профессиональной деятельности включена в обязательную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 5.2

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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	номенклатура 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 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	-

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	40	38
Консультация	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	48	38

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
Введение	Коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии.	2/0	ОК 02, ОК 05, ОК 09
Раздел 1 Иностранный язык в профессиональной деятельности		38/38	
Тема 1.1 Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала	4/4	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения	-	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическое занятие № 1. Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Работа с текстом «Продукты питания и способы кулинарной обработки».	2	
	Практическое занятие № 2. Освоение грамматического материала по теме: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every	2	
Тема 1.2 Типы предприятий	Содержание учебного материала	6/6	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа	-	

общественного питания и работа персонала	персонала». Грамматический материал: имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.		
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие № 3. Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал». Работа с текстом Типы предприятий общественного питания и работа персонала	2	
	Практическое занятие № 4 Освоение грамматического материала по теме: - имя существительное: его основные функции в предложении	2	
	Практическое занятие № 5 Освоение грамматического материала по теме имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения	2	
Тема 1.3 Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала	4/4	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля	-	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическое занятие № 6 Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню». Работа с текстом Структура меню и рецепты блюд.	2	
	Практическое занятие № 7 Освоение грамматического материала по теме Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	2	
Тема 1.4 Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала	4/4	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» грамматический материал: имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения	-	

	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическое занятие № 8 Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Освоение грамматического материала по теме имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	2	
	Практическое занятие № 9 Освоение лексического материала по теме имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения Работа с текстом Кухонное оборудование	2	
Тема 1.5 Кухонная, столовая и барная посуда	Содержание учебного материала	4/4	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал: образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite	-	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 10 Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда	2	
	Практическое занятие № 11 Освоение грамматического материала по теме Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite Работа с текстом Кухонная, сервировочная и барная посуда.	2	
Тема 1.6 Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	4/4	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	-	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическое занятие № 12. Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей. Работа с текстом Обслуживание посетителей в столовой.	2	
	Практическое занятие №. 13 Освоение грамматического материала по теме:	2	

	количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		
Тема 1.7 Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	4/4	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous	-	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическое занятие № 14 Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов». Работа с текстом “Консервирование,,	2	
	Практическое занятие № 15 Освоение грамматического материала по теме: Времена группы Continuous	2	
Тема 1.8 Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	4/4	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every	-	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическое занятие № 16 Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена». Работа с текстом «Организация работы официанта, бармена»	2	
	Практическое занятие № 17 Освоение грамматического материала по теме Неопределенные наречия, производные от some, any, every	2	
Тема 1.9 Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала	4/4	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическое занятие № 18 Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Работа с текстом “Русская кухня.	2	
	Практическое занятие № 19 Освоение .грамматического материала по теме: Совершенные времена глагола :Present ,Past ,Future Perfect.	2	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	

Всего	48/38	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин», оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

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 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Голубев, А. П. Английский язык для всех специальностей +е Приложение : тесты: учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова.-3-е изд., доп.- Москва : КНОРУС, 2023.- 386 с. — ISBN 978-5-466-02622-1 Текст: непосредственный.

2. Гончарова, Т.А. Английский язык для профессии «Повар кондитер». : Учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова — Москва : КноРус, 2026. — 255 с. — ISBN 978-5-406-15483-0. — URL: https://book.ru/book/959994 (дата обращения: 06.08.2025). — Текст : электронный.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Киреева, И. А., Английский язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания : учебное пособие / И. А. Киреева, Т. И. Галеева. — Москва : КноРус, 2024. — 135 с. — ISBN 978-5-406-12963-0. — URL: https://book.ru/book/953140 (дата обращения: 16.05.2025). — Текст : электронный.

2. Карпова, Т. А., English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + еПриложение : тесты : учебно-практическое пособие / Т. А. Карпова, А. С. Восковская, М. В. Мельничук. — Москва : КноРус, 2024. — 286 с. — ISBN 978-5-406-12981-4. — URL: https://book.ru/book/954650 (дата обращения: 05.05.2025). — Текст : электронный.

3. Карпова, Т. А., Английский язык с тестовыми заданиями + еПриложение : учебник / Т. А. Карпова, А. С. Восковская, М. В. Мельничук. — Москва : КноРус, 2024. — 264 с. — ISBN 978-5-406-11798-9. — URL: https://book.ru/book/950189 (дата обращения: 05.05.2025). — Текст : электронный.

4. Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - 6-е изд., стер. - Москва. : Издательский центр «Академия»», 2012. - 320 с. - Текст: непосредственный.

3.2.3 Интернет-ресурсы:

1. Зорина, Е. Г., Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : учебник / Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова. — Москва : КноРус, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-406-12535-9 https://book.ru/book/951671

2. Гончарова, Т.А. Английский язык для профессии «Повар кондитер». : Учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова — Москва : КноРус, 2026. — 255 с. — ISBN 978-5-406-15483-0 https://book.ru/book/959994

4.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
Знает:		
номенклатура 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;	использует номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; знает приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; знает особенности социального и культурного контекста; применяет правила оформления документов и построения устных сообщений;	
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	определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует 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, проявляет толерантность в рабочем коллективе; применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; используют современное	

информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	программное обеспечение	

Приложение 2.8

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.08 Безопасность жизнедеятельности.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.08 Безопасность жизнедеятельности включена в обязательную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

Код ОК, ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; использовать на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС;	актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	-
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС	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		профессиональной деятельности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	участвовать в работе коллектива, команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко - и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности.	психологические аспекты деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте.	-
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени	действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени; соблюдать правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны владеть общей физической и строевой подготовкой, навыками обязательной подготовки к военной службе; - выполнять мероприятия доврачебной помощи пострадавшим; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние	нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основы военной безопасности и обороны государства; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основы строевой, огневой и тактической подготовки; боевые традиции Вооруженных Сил России; характеристики поражений организма человека от воздействий опасных факторов; классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; факторы формирования здорового образа жизни	-

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	14
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	14

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности и поведение человека в чрезвычайных ситуациях		6	
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Цели и задачи изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природо-защитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте	2	
Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Действия населения по сигналам гражданской обороны	-	

	Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций		
	В том числе практических занятий	4	
	Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2	
	Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	2	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		28	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)»		28	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Россия в современном мире, оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение её военной безопасности. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск, история их создания, их основные задачи. Руководство и управление Вооруженными Силами. Организация обороны Российской Федерации	2	
Тема 2.2. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Правовой статус военнослужащих. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы. Прохождение военной службы по призыву, по контракту. Альтернативная гражданская служба. Ответственность военнослужащих.	2	

	Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации		
	В том числе практических занятий	2	
	Самоподготовка будущего призывника к осуществлению военной деятельности	2	
Тема 2.3. Основы строевой и физической подготовки	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Строевая подготовка: строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях. Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Строевая и физическая подготовка	4	
Тема 2.4. Основы огневой подготовки	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Понятие «огневая подготовка». Требования к организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания. Материальная часть автомата Калашникова, разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Отработка начальных навыков обращения с оружием	2	
Тема 2.5. Основы тактической подготовки	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия	2	

	подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление, задачи и способы		
Тема 2.6. Основы военной топографии	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные её разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности. Типы укрытий на разных типах местности (горная, степь, лес и т.д.)	2	
Тема 2.7. Основы инженерной подготовки	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка. Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение	2	
Тема 2.8. Основы военно-медицинской подготовки. Тактическая медицина	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Виды боевых ранений и опасность их получения. Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях, в т.ч. боевых ранений. Условные зоны оказания первой помощи: характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне. Порядок выполнения мероприятий первой помощи в каждой зоне.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Общие принципы оказания первой медико-санитарной помощи. Методы доврачебной реанимации	2	
Тема 2.9. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество	2	
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)		30	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02,

Общие правила оказания первой помощи	Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи. Первая доврачебная помощь при различных повреждениях и состояниях организма. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях	6	ОК 04, ОК 07
	В том числе практических занятий	6	
	Общие принципы оказания первой медико-санитарной помощи. Методы доврачебной реанимации	2	
	Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	1	
	Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	1	
	Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	1	
	Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	1	
Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммунитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний	6	
	В том числе практических занятий	2	
	Правила госпитализации инфекционных больных	2	

Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах	4	
	В том числе практических занятий	4	
	Показатели здоровья и факторы, их определяющие	2	
	Оценка физического состояния	2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего		36/14	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности» оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

нормативные документы (в актуальной редакции); плакаты/стенды; технические средства обучения; специальные технические средства (модели). Наличие площадок для практических занятий.

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 — 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 — 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 — 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 — 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 — 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— 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).

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
Знает:		
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 эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	владеет знаниями о безопасных условиях жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; знает 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 ориентируется в психологических аспектах деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. знает нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практических работ Промежуточная аттестация
Умеет:		
выявлять и эффективно искать информацию,	демонстрирует умение выявлять и эффективно искать информацию,	Экспертное наблюдение за ходом выполнения

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; 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	необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; эффективно участвует в работе коллектива, команды, взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко - и природо-защитной среды осуществления профессиональной деятельности; соблюдает нормы экологической безопасности на рабочем месте; правильно использует на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС правильно соблюдает правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны	практических работ. Оценка результатов выполнения практических работ
Перечень знаний, осваиваемых в рамках модуля «Основы военной службы» (юноши)		
Знает: основы военной безопасности и обороны государства; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основы строевой, огневой и	демонстрирует знания об основах военной безопасности и обороны государства; не уклоняется от службы в рядах ВС РФ; демонстрирует владение основами строевой, огневой и тактической подготовки; применяет профессиональные знания при исполнении	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практических работ. Промежуточная аттестация

тактической подготовки; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; боевые традиции Вооруженных Сил России	обязанностей военной службы; демонстрирует знания боевых традиций Вооруженных Сил России	
Умеет: владеть общей физической и строевой подготовкой, навыками обязательной подготовки к военной службе; выполнять мероприятия доврачебной помощи пострадавшим	демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; быстро и правильно выполняет мероприятия первой доврачебной помощи пострадавшим	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка результатов выполнения практических работ

Приложение 2.9

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА/АДАПТИРОВАННАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2026

Рабочая программа общепрофессиональных дисциплин разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.09 Физическая культура/Адаптированная физическая культура

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.09 Физическая культура/Адаптированная физическая культура является обязательной частью общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	пользоваться конструкторской, производственно-технологической и нормативной документацией для выполнения профессиональной деятельности; читать чертежи средней сложности и сложных конструкций, изделий, узлов и деталей	общие сведения о сборочных чертежах; основы машиностроительного черчения; требование единой системы конструкторской документации (ЕСКД)	-
ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового	-

деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения	

1.2 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.09 Физическая культура	Тема 6.3. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися.	Знания: условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения Умения: применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	6	ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

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	42	38
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	2
Всего	42	40

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ		2/0	ОК 04, ОК 08
Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	Содержание учебного материала	1	ОК 04, ОК 08
	Физическая культура и личность профессионала, взаимосвязь с получаемой профессией. Значение двигательной активности для организма. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура»		
Тема 1.2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями, самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	Содержание учебного материала	1	ОК 04, ОК 08
	Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Самоконтроль, его методы, показатели и критерии оценки. Разработка дневника самоконтроля		
Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности. Легкая атлетика		5/5	ОК 04,ОК 08

Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04,ОК 08
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения		
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04, ОК 08
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции		
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	Содержание учебного материала:	1/1	ОК 04,ОК 08
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие. Специальные упражнения прыгуна, ОФП		
Тема 2.4. Эстафетный бег 4х100. Челночный бег	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04,ОК 08
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие. Выполнение эстафетного бега 4х100, челночного бега		
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04,ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость		
Раздел 3. Волейбол		4/4	ОК 04,ОК 08
Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04, ОК 08
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП		

(ОФП)			
Тема 3.2. Верхняя прямая подача. ОФП	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04,ОК 08
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие. Обучение стойки волейболиста, верхней подачи, нападающему удару		
Тема 3.3. Тактика игры в защите и нападении	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04, ОК 08
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие. Отработка тактики игры в защите и нападении, выполнение приёмов передачи мяча		
Тема 3.4. Контроль выполнения тестов по волейболу	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04,ОК 08
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие. Выполнение передачи мяча в парах. Игра по упрощённым правилам волейбола		
Раздел 4. Баскетбол		4/4	ОК 04, ОК 08
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04,ОК 08
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног		
Тема 4.2. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04,ОК 08
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса		
Тема 4.3. Техника штрафных бросков. ОФП	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04, ОК 08
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног		

Тема 4.4. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04, ОК 08
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие. Игра по упрощенным правилам баскетбола	1	
Раздел 5. Лыжная подготовка		8/8	ОК 04,ОК 08
Тема 5.1. Лыжная подготовка	Содержание учебного материала		ОК 04,ОК 08
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическое занятие. Техника безопасности на занятиях по лыжной подготовке	1/1	
	Практическое занятие. Техника скользящего шага, равновесия при одноопорном скольжении согласованную работу рук и ног	1/1	
	Практическое занятие. Передвижение на лыжах по равнинной и пересеченной мест	2/2	
	Практическое занятие. Подъемы и спуски: техника подъемов и спусков	2/2	
	Практическое занятие. Обучение основным элементам конькового хода	2/2	
Раздел 6. Гимнастика		4/4	ОК 04,ОК 08
Тема 6.1. Строевые приемы	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04,ОК 08
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие. Отработка строевых приёмов		
Тема 6.2. Техника акробатических упражнений	Содержание учебного материала	1/1	ОК 04,ОК 08
	В том числе практических занятий	1	
	Отработка техники акробатических упражнений. Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гирями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП. Разучивание и выполнение упражнений с гирями		

Тема 6.3. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04,ОК 08
	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ	-	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Выполнение комплекса ОРУ	2	
Раздел 7. Настольный теннис		4/4	ОК 04,ОК 08
Тема 7.1. Настольный теннис	Содержание учебного материала	4/4	ОК 04,ОК 08
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическое занятие. Техника безопасности по настольному теннису. Изучение элементов стола и ракетки.	2	
	Практическое занятие. Обучение тактическим и техническим действиям, подаче. Игра.	2	
Раздел 8. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		8/8	ОК 04, ОК 08
Тема 8.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала	4/4	ОК 04,ОК 08
	В том числе практических занятий		
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Задания с профессиональной направленностью для 1-4 групп труда.	4/4	
Тема 8.2.	Содержание учебного материала	4/4	ОК 04,ОК 08

Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков	В том числе практических занятий		
	Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		42/40	

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

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Спортивный зал оборудован раздевалками; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки-задания, комплекты тестовых заданий, методические рекомендации и разработки);

- спортивное оборудование: гимнастическое оборудование; легкоатлетический инвентарь; оборудование и инвентарь для спортивных игр; лыжный инвентарь.
- технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

многофункциональный принтер;

музыкальный центр.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бишаева, А. А., Физическая культура : учебник / А. А. Бишаева, В. В. Малков. — Москва : КноРус, 2025. — 379 с. — ISBN 978-5-406-13641-6. — URL: https://book.ru/book/955430. — Текст : электронный.

2. Лисицкая, Т. С., Физическая культура и фитнес : учебник / Т. С. Лисицкая. — Москва : КноРус, 2025. — 243 с. — ISBN 978-5-406-13766-6. — URL: https://book.ru/book/955653 — Текст : электронный.

3.2.2. Электронные издания

3. Виленский, М. Я., Физическая культура : учебник / М. Я. Виленский, А. Г. Горшков. — Москва : КноРус, 2024. — 214 с. — ISBN 978-5-406-12454-3. — URL: https://book.ru/book/951559— Текст : электронный.: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/545162

3.2.3. Дополнительные источники

1. Кондакова, Э. Б., Здоровый человек и его окружение. Практикум : учебное пособие / Э. Б. Кондакова, Е. С. Сысоева. — Москва : КноРус, 2025. — 277 с. — ISBN 978-5-406-13546-4. — URL: https://book.ru/book/955361— 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		
роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной профессии; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта
Умеет		
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	Экспертное наблюдение за ходом выполнения комплекса упражнений.

Приложение 2.10

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 ИСТОРИЯ РОССИИ

2026

Рабочая программа общепрофессиональных дисциплин разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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 История России

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.10 История России является вариативной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование представлений об истории России как истории Отечества, ее основных вехах, а также воспитание базовых национальных ценностей уважения к истории, культуре, традициям.

Дисциплина имеет историко-просвещенческую направленность, формирует у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России	– традиционные российские духовно-нравственные ценности; роль и значение России в современном мире	-
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 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.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-	- описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной	-

нравственных ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		деятельности по профессии (специальности);	
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;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.10 История России	Темы 1-16	Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Умения: структурировать получаемую информацию;	32	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.

			выделять наиболее значимое в перечне информации		

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	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	32	-

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
Тема 1. «Россия – священная наша держава»	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	История гимна и флага России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее	2	
Тема 2. От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и становление единого государства	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09,
	Экспансия католичества против православия. Русь и Орда. Агрессия Запада: Невская битва и Ледовое побоище. Александр Невский – выбор пути. Собирание русских земель вокруг Москвы. Обретение независимости Руси от Орды. Иван IV – Россия становится царством	2	
Тема 3. Смута и её преодоление	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 1.1
	Земские соборы – народное представительство и волеизъявление. Причины, ход и последствия Смутного времени. 4 ноября – смысл Дня народного единства, как объединения народов России против внутреннего раскола и иностранной интервенции. Зарождение гражданского и патриотического самосознания в ходе народного ополчения	2	

Тема 4. Восстановление единства русского народа: объединение Великой и Малой Руси	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Угнетение православных русских людей в составе Литвы, Польши, Речи Посполитой. Борьба запорожских казаков под руководством Богдана Хмельницкого за православную веру и единство с Россией. Спасение Малороссии Великой Россией: Земский собор 1653 г., Переяславская Рада 1654 г., Русско-польская война 1654-1667 гг.	2	
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Консолидация Петром I внутренних сил России с целью ее выхода на широкую мировую арену. Внутренние реформы для развития производительных сил страны и укрепления военной безопасности. Строительство великой империи: цена и результаты. Продолжение освоения Сибири и Дальнего Востока: история русских открытий в сравнении с колониальными захватами западных стран	2	
Тема 6. Екатерина II: продолжатель великих дел Петра I	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Просвещённый абсолютизм в России. Строительство великой империи. Решение национальных задач: присоединение Крыма, освоение Новороссии, воссоединение Правобережья Днепра и Белоруссии с Россией. Противоречия развития науки и культуры с существующим крепостным правом	2	
Тема 7. От победы над Наполеоном до Крымской войны	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Роль России в спасении Европы от экспансии наполеоновской Франции. Истоки патриотизма народов страны. Расширение границ и статуса великой державы России в первой половине XIX в. «Восточный вопрос». Крымская война, как попытка Запада нанести «стратегическое поражение» России. Память о героях обороны Севастополя. Итоги Крымской войны: Великие реформы Александра II, модернизация страны при Александре III	2	

Тема 8. Гибель империи	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Русская революция 1905-1907 гг. – начало либерального эксперимента над исторической Россией. Первая мировая война и её уроки: герои сражений и мобилизация страны. От Февраля к Октябрю 1917 года: как свергали царя, но сломали государство. Гражданская война: крах идеи мировой революции, но возрождение инстинкта национального самосохранения	2	
Тема 9. От великих потрясений к Великой Победе	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Выбор пути развития: восстановления цивилизационного пространства России в виде СССР. Перекосы «коренизации» в союзных республиках и территориальные «подарки» большевиков Украинской ССР. Антирелигиозная кампания. Историческое значение индустриализации. Коллективизация и ее последствия. Поворот в сторону преемственности от дореволюционной России, подъем патриотизма и его выражение в Великой Отечественной войне	2	
Тема 10. «Вставай, страна огромная»	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Причины и предпосылки Великой Отечественной войны как составной части Второй мировой войны. Против кого мы сражались: Европа, объединенная под нацистской свастикой. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа. Актуальные уроки: понятие единства фронта и тыла. Защитники Родины и предатели-отщепенцы. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа. Истоки подвига народов СССР и достижения ими Великой Победы	2	
Тема 11.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02,

В буднях великих строек	Геополитические результаты победы в Великой Отечественной войне. Возрождение разрушенной экономики, культура и общество СССР после войны. Ликвидация СССР ядерной монополии США и жизнь в условиях навязанной Западом холодной войны. НАТО и Варшавский договор. СССР - лидер борьбы за освобождение стран Азии, Африки и Латинской Америки от колониальной и неоколониальной зависимости. Этапы экономического развития в 1950-1970-х гг.: значение достижений в науке, промышленности и сельском хозяйстве для современной Российской Федерации	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Причины «перестройки»: роль объективных и субъективных факторов в ее ходе и итогах. Поддержка Западом сепаратизма и радикального национализма: распад СССР – величайшая геополитическая катастрофа. Россия в 1990-е гг.: кризис экономики, обнищание населения и криминализация общества – цена реформ 1990-х гг. Попытка диктата олигархов. Конфликты на Северном Кавказе и других регионах России: опасность распада страны. Россия в условиях установления США однополярного миропорядка: зависимость от экономик западного мира, снижение роли СНГ, разрыв связей с бывшими странами социалистического лагеря. Кризис духовных ценностей у населения России	2	
Тема 13. Россия XXI век	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Устранение олигархата от власти и укрепление ее вертикали. Успешная борьба с национальным сепаратизмом, экстремизмом и терроризмом. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до специальной военной операции. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты, наукоемкое производство. Возвращение	2	

	уважения к традиционным ценностям народов России. Национальные проекты. Поправки в конституцию. Поступательное развитие в условиях западных санкций и агрессии НАТО против России руками Украины. Специальная военная операция. Становление Россией и дружественными ей странами многополярного мира в условиях кризиса доминирования США и их союзников		
Тема 14. История антироссийской пропаганды	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Истоки русофобии – «сказания иностранцев о России». Ливонская война – становление русофобской мифологии. «Завещание Петра Великого» – антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Формирования образа агрессивной и тоталитарной России в США во 2-й пол. XIX в. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Расистские и неонацистские корни пропаганды против СССР и Российской Федерации во второй половине XX в. - начале XXI в. Мифологемы и центры распространения современной русофобии	2	
Тема 15. Слава русского оружия	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	в том числе самостоятельная работа		
	Подготовка сообщений на данные темы: Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки	2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего		32/32	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

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 издания

1. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 496 с. — ISBN 978-5-0054-2948-3 — Текст: непосредственный.

2. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 448 с. — ISBN 978-50054-2948-3 — Текст: непосредственный.

3. Соловьев, К. А. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.]; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15877-9. — Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бугров, К. Д. История России: учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 3-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/139542.

2. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 107 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540370.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Кислицын, С. А., История (с учетом новой Концепции преподавания истории России) : учебник / С. А. Кислицын, С. И. Самыгин, П. С. Самыгин. — Москва : КноРус, 2025. — 336 с. — ISBN 978-5-406-14365-0. — URL: https://book.ru/book/958191. — Текст : электронный.

2. Сёмин, В. П., История. : учебное пособие / В. П. Сёмин, Ю. Н. Арзамаскин. — Москва : КноРус, 2026. — 304 с. — ISBN 978-5-406-15049-8. — URL: https://book.ru/book/958983 — Текст : электронный.

3. Кислицын, С. А., Россия - моя история : учебник / С. А. Кислицын, С. И. Самыгин, П. С. Самыгин. — Москва : КноРус, 2024. — 289 с. — ISBN 978-5-406-12357-7. — URL: https://book.ru/book/951713 — 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:		
– ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древних времен до настоящего времени; – выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – традиционные российские духовно - нравственные ценности; – роль и значение России в современном мире	– показывает знания ключевых событий, основных дат и этапов истории России с древних времен до настоящего времени; – демонстрирует знания о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – показывает знание традиционных российских духовно - нравственных ценностей; – демонстрирует сформированность знаний о роли и значении России в современном мире	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Результаты промежуточной аттестации
Умеет:		
– выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с времен образования Древнерусского государства до настоящего времени; – анализировать историческую информацию,	– выделяет факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – анализирует, характеризует, выделяет причинно-следственные связи и пространственно- – временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древних времен до настоящего времени; – демонстрирует умения анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; – защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества, – демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; – демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.	достоверности, с целью формирования научного понимания прошлого и настоящего России; – демонстрирует умения защищать историческую правду, не допускает умаления подвига народа при защите Отечества, – проявляет готовность противостоять фальсификациям Российской истории; – демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.	Результаты промежуточной аттестации

Приложение 2.11
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
(Расширяем горизонты. ПрофилУМ)

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.06 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ)

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.11 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ) является вариативной частью общепрофессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОП.11 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.11 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 2.12
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.12 Основы финансовой грамотности

1.1.Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.12 Основы финансовой грамотности является вариативной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся знаний и умений в области финансовой грамотности, навыков их применения в практической профессиональной деятельности.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- определять задачу в профессиональном и социальном контексте; - выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи; - составлять план действий; - определять необходимые ресурсы; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном и социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - этапы планирования для решения задач; - критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового	-

		благополучия	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для сбора информации; - планировать процесс поиска и осуществлять выбор необходимых источников информации; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; - использовать различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия	- информационные источники, применяемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития и финансового благополучия; - формат представления результатов поиска информации; - возможности использования различных цифровых средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия	-
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, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; - определять и выстраивать траектории профессионального и	- актуальную нормативно-правовую базу, регламентирующую профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; -различие между	-

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

	профессиональной деятельности; - определять источники финансирования для реализации бизнес-идеи; - производить основные финансовые расчеты в сферах предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; - оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	предпринимательской деятельности и защиты прав потребителей;	
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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли, формулировать собственное мнение, обосновывать свою позицию в учебных и практических ситуациях; - проявлять толерантность в коллективе; - оформлять документы, связанные	- принципы взаимодействия в коллективе; - правила оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ	-

	с профессиональной деятельностью и деловой коммуникацией, на государственном языке РФ		
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 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за	-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении,

	пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	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;	эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.12 Основы финансовой грамотности	Темы 1.1, 1.2, 1.3; 2.1, 2.2,2.3,2.4; 3.1, 3.2,3.3; 4.1,4.2.	Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	36	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию 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

			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; Умения: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения		поведения.

			пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Навыки: -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества,		

			безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, -упаковке, складировании неиспользованны х продуктов;		

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	18
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	18

2.2. Тематический план и содержание рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение в курс финансовой грамотности. Потребности и ресурсы. Финансовые цели. Финансовое благополучие и финансовые риски. Финансовые решения. Финансовое поведение. Финансовая культура		2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1
Раздел 1. Деньги и операции с ними		14/6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1
Тема 1.1. Деньги и платежи	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1
	Роль и функции денег. Виды современных денег, их основные характеристики. Денежная система. Покупательная способность денег. Инфляция. Основные риски, связанные с использованием денег. Возможности и ограничения использования иностранной валюты. Валютный курс	2	
	Платежи и расчеты. Поставщики платежных услуг. Платежные агенты. Платежные системы. Основные платежные инструменты: банковский счет, мобильный и интернет-банк, дебетовая, кредитная банковские карты, электронный кошелек. Риски при использовании различных платежных инструментов. Подтверждение расчетов	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 1. Влияние инфляции на финансовые возможности человека. Издержки проведения платежей разного вида	1	
	Практическая работа №2. Управление личными финансами сварщика:	1	

	оптимальный набор платежных инструментов		
Тема 1.2. Покупки и цены	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.3
	Выбор товаров и услуг. Обязательная информация о товаре (услуге). Поставщики товаров и услуг. Агрегаторы и маркетплейсы. Цена товара. Дифференциация цен. Ценовая дискриминация. Программы лояльности (дисконтные карты, скидки, бонусы, кэшбек). Варианты оплаты (разные виды денег; оплата в момент получения, предоплата, покупка в кредит, рассрочка, подписка). Роль рекламы и других способов продвижения товаров и услуг продавцами. Возврат товара после покупки	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа №3. Расчет полной цены. Выбор наилучшего предложения. Стоимость товара с учетом скидок и рекламных акций	2	
Тема 1.3. Безопасное использование денег	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1
	Финансовая безопасность в сфере денежного обращения и покупок. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Персональные данные, их значение для безопасного использования денег. Основы безопасного пользования банкоматами. Безопасность денежных операций в цифровой среде. Техники социальной инженерии, включая фишинг, и способы защиты. Правила возмещения средств, несанкционированно списанных со счета	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа №4. Выбор надежного интернет-магазина. Алгоритм безопасного использования платежных инструментов	2	
Раздел 2. Планирование и управление личными финансами		8/4	
Тема 2.1. Личный и семейный бюджет, финансовое планирование	Содержание учебного материала	2/1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1
	Постановка финансовых целей (краткосрочные и долгосрочные финансовые цели, принцип SMART, выбор способов и контроль достижения финансовой цели). Человеческий и финансовый капитал. Виды	1	

	доходов и расходов. Принципы ведения личного и семейного бюджета		
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическая работа № 5. Возможности сокращения расходов и повышения доходов. Планирование личного бюджета и оценка его выполнения. Возможности для повышения дохода с учетом особенностей своей профессии Сварщик.	1	
Тема 2.2. Личные сбережения	Содержание учебного материала	2/1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1
	Цели сбережений. Изменение стоимости денег во времени. Основные формы сбережений: наличные деньги, банковские счета и их виды. Доходность банковских вкладов. Простые и сложные проценты. Влияние инфляции на процентный доход. Сейфовые ячейки. Риски для сбережений и пути их минимизации. Система страхования вкладов	1	
	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическая работа № 6 Безопасное использование сберегательных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Выбор банка и оценка доходности банковского вклада. Анализ необходимости и требуемого объема сбережений с учетом особенностей профессии 43.01.09 Повар, кондитер	1	
Тема 2.3. Кредиты и займы	Содержание учебного материала	2/1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1
	Цели заимствований. Проценты по кредитам и займам. Неустойки. Регулирование процентов и неустоек. Основные инструменты заимствования. Банковский кредит. Принципы кредитования. Виды кредитов. Условия кредитования. Формы обеспечения возвратности кредита. Кредитный договор. Риски использования кредитов и займов и пути их минимизации. Страхование при кредитовании. Взыскание долгов. Кредитная история. Кредитные каникулы. Реструктуризация и рефинансирование кредита. Личное банкротство	1	

	В том числе практических занятий	1/1	
	Практическая работа № 7 Безопасное использование кредитных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Выбор оптимальных условий заимствования. Выбор банка и банковского кредита. Расчет размера допустимого кредита с учетом особенностей профессии 43.01.09 Повар, кондитер	1	
Тема 2.4. Безопасное управление личными финансами	Содержание учебного материала	2/1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1
	Финансовая безопасность и цифровая среда в сфере личных финансов. Оптимизация личного и семейного бюджета с учетом обеспечения безопасности. Удаленное банковское обслуживание. Дистанционное управление личными финансами	1	
	В том числе практических занятий	1/1	
	Профессионально-ориентированное содержание	1	
	Практическая работа № 8 Управление личным бюджетом. Возможности и ограничения льготных программ банков с учетом особенностей профессии 43.01.09 Повар, кондитер, иных факторов (вклады и кредиты для молодежи, программистов, семей с детьми)		
Раздел 3. Риск и доходность		8/4	
Тема 3.1. Инвестирование	Содержание учебного материала	2/1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1
	Цели и риски инвестирования. Ликвидность и доходность инвестиций. Взаимосвязь доходности и риска. Основные инвестиционные продукты и их базовые характеристики. Индивидуальный инвестиционный счет (ИИС). Формирование инвестиционного портфеля. Диверсификация. Мошенничество в сфере инвестиций, способы защиты от него. Особенности финансовых пирамид	1	
	В том числе практических занятий	1/1	
	Профессионально-ориентированное содержание	1	
	Практическая работа № 9 Стратегия инвестирования. Расчет размера		

	допустимого объема инвестиций в рамках личного бюджета с учетом особенностей профессии 43.01.09 Повар, кондитер		
Тема 3.2. Страхование	Содержание учебного материала	2/1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1
	Страхование как один из способов управления рисками. Виды страхования: личное страхование, имущественное страхование, страхование гражданской ответственности. Основные виды страховых продуктов	1	
	В том числе практических занятий	1/1	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Практическая работа № 10 Безопасное использование страховых продуктов. Выбор добросовестного поставщика страховых услуг. Страхование как способ обеспечения безопасности в профессиональной деятельности.	1	
Тема 3.3. Предпринимательство	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1
	Роль предпринимательства в жизни человека и общества. Условия развития стартапов и малого бизнеса. Формы ведения предпринимательской деятельности и их основные характеристики. Возможные источники финансирования малого бизнеса	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Практическая работа № 11 Требования для открытия собственного бизнеса и алгоритм действий. Базовые финансовые показатели бизнеса: выручка, постоянные и переменные издержки, прибыль. Анализ бизнес-идей и рисков, связанных с ними, с учетом особенностей профессии 43.01.09 Повар, кондитер	2	
Раздел 4. Финансовая среда		6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1
Тема 4.1. Финансовые взаимоотношения с	Содержание учебного материала	4/2	
	Роль налогов, налоговой и социальной политики государства для	1	

государством	экономики страны и личного благосостояния граждан. Налоги физических лиц. Налоговые вычеты и льготы.		
	Пенсионная система России. Социальная поддержка граждан. Возможности инициативного бюджетирования	1	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 12 Применение налоговых вычетов для увеличения дохода. Основные цифровые сервисы государства для граждан. Налоги и пенсионное обеспечение для самозанятых и ИП	2	
Тема 4.2. Защита прав граждан в финансовой сфере	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1
	Основные права граждан в финансовой сфере и формы их защиты. Задачи и полномочия Банка России, других государственных органов в сфере защиты прав потребителей финансовых услуг. Досудебное и судебное урегулирование споров. Уполномоченный по правам потребителей финансовых услуг.	-	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 13 Типичные ситуация нарушения прав граждан в финансовой сфере. Алгоритм действий при нарушении прав граждан в финансовой сфере	2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего		36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

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

3.2.3 Основные источники:

1. Шитов, В. Н., Основы финансовой грамотности : учебное пособие / В. Н. Шитов. — Москва : КноРус, 2024. — 250 с. — ISBN 978-5-406-12490-1. — URL: https://book.ru/book/951666 — Текст : электронный.

2. Пушина, Н. В. Основы предпринимательства и финансовой грамотности. Практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Пушина, Г. А. Бандура. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-507-45254-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292901 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Основы финансовой грамотности : учебник для спо / Е. И. Костюкова, И. И. Глотова, Е. П. Томилина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 316 с. — ISBN 978-5-507-45627-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/311807— Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Вазим, А. А. Основы экономики : учебник для спо / А. А. Вазим. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-46203-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/302279 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Справочно-правовая система Консультант плюс: официальный сайт. – Москва, 2021 – URL: http://www.consultant.ru – Текст: электронный

3. Федеральной службы государственной статистики (Росстат): официальный сайт. – Москва, 2021 – URL: http://www.gks.ru – Текст: электронный.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) – http://www.pravo.gov.ru
2. Справочная правовая система «Гарант» – www.garant.ru
3. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – www.consultant.ru
4. Справочная правовая система «Кодекс» – www.kodeks.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	Критерии оценки	Методы оценки
Знает		
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором работаешь и живешь; - основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном и социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия; - информационные источники, используемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития и финансового благополучия; - формат представления результатов поиска информации; - возможности использования различных цифровых средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; - особенности различных банковских продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления	- демонстрирует знания особенностей профессионального и социального контекста; - ориентируется в источниках информации и ресурсах для решения задач в профессиональном и социальном контексте; - способен сформулировать алгоритм выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - может назвать критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия; - демонстрирует знания о том, как представлять результаты поиска информации; - может охарактеризовать возможности различных цифровых средств, используемых для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; -способен назвать банковские продукты, описать их особенности и возможности для профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; -способен назвать базовые	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта

личными финансами; - базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; - систему и полномочия государственных органов в сферах профессиональной деятельности, предпринимательской деятельности и защиты прав потребителей; - особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы; - правила оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ; требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; демонстрирует знания о государственных органах и их полномочиях в профессиональной и предпринимательской сферах, а также в сфере защиты прав потребителей; способен охарактеризовать особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы - знает общие требования к автоматическому управлению и регулированию производственных и технологических процессов; требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
Умеет		
- определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте; -выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи;	-определяет задачу в профессиональном и/или социальном контексте; -осуществляет поиск и отбор информации, необходимой для решения задачи;	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения

- составлять план действий; -определять необходимые ресурсы; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - определять задачи для сбора информации; - планировать процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников; - оформлять результаты поиска, пользоваться средствами информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; - использовать различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; - определять и выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности; - учитывать инфляцию при	-осуществляет планирование действий для решения задачи; определяет ресурсы для решения задачи; -выполняет составленный план; оценивает полученный результат; определяет задачи для сбора информации; -планирует процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников; -представляет результаты поиска информации для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия с применением средств информационных технологий; -демонстрирует умение пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; -использует актуальную нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; -планирует траектории профессионального и личностного развития; выполняет задания по выбору и использованию различных платежных инструментов в конкретной ситуации с учетом правил финансовой безопасности;	контрольных нормативов Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта

решении финансовых задач в профессии, личном планировании; - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	учитывает инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании. -подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
Владеет:		
- подготовкой, к уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов;	- владеет безопасной эксплуатацией технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, применяет творческое оформление, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - владеет приемами упаковки, складирования неиспользованных продуктов;	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёт

Приложение 2.13
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы среднего профессионального обучения в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

сформировать у обучающихся знания и умения в области освоения и использования методов информационных технологии и цифровых технологий, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК, ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципо бережливого производства;	- принципы и концепцию бережливого производства	-
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-

	практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.		
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы на государственном языке.	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.	-
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.	-

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	18
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	18

2.2. Тематический план и содержание рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
1	2	3	4
Содержание учебного материала			
Раздел 1 Автоматизированная обработка информации		12/6	ОК 01; ОК 02 ОК 05; ОК 09
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 02 ОК 05; ОК 09
	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	ОК 01; ОК 02 ОК 05; ОК 09
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника	2	
Тема 1.3. Информационные системы	Содержание учебного материала	8/6	ОК 01; ОК 02 ОК 05; ОК 09
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	2	
	В том числе практических работ	6	
	Практическое занятие № 1	1	
	Основы работы в программах оптического распознавания информации.		

	Практическое занятие № 2	1	
	Основы работы в справочно-правовой системе «Консультант – плюс».		
	Практическое занятие № 3	1	
	Основы работы в справочно-правовой системе «Гарант».		
	Практическое занятие №4	1	
	Выполнение заданий на осуществление выбора ИС для выполнения профессиональных задач.		
	Практическое занятие № 5	1	
	Основные этапы решения задач с помощью ПК в зависимости от вида информационной технологии.		
	Практическое занятие № 6	1	
	Использование возможностей портала госуслуг.		
Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		18/10	ОК 01; ОК 02 ОК 05; ОК 09
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01; ОК 02 ОК 05; ОК 09
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	2	
	В том числе практических работ	4/4	
	Практическое занятие № 7	1	
	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.		
	Практическое занятие № 8	1	
	Создание структурированного документа		

	Практическое занятие № 9	1	
	Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица.		
	Практическое занятие № 10	1	
	Шаблоны и стили оформления.		
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01; ОК 02 ОК 05; ОК 09
	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)	2	
	В том числе практических работ	2/2	
	Практическое занятие № 11	1	
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ		
	Практическое занятие № 12		
	Получение графических изображений (рисование, оптический (сканирование).		
	Практическое занятие № 13	1	
	Работа с растровыми графическими редакторами.		
	Практическое занятие № 14		
	Работа с векторными графическими редакторами.		
Тема 2.3 Компьютерные презентации	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01; ОК 02 ОК 05; ОК 09
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	2	
	Практическое занятие № 15	1	
	Работа над презентациями по теме: Новые блюда ресторана		
	Практическое занятие № 16	1	
	Работа над презентациями по теме: Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..		
Тема 2.4 Пакеты	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01; ОК 02

прикладных программ в области профессиональной деятельности	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	2	ОК 05; ОК 09
	Практическое занятие № 17	1	
	Создание базы данных. Ввод, редактирование и хранение данных.		
	Практическое занятие № 18	1	
	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).		
Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность			
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01; ОК 02 ОК 05; ОК 09
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. 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.	4	
	Практическое занятие № 19	2	
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов.		
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
	Всего:	36/18	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Информационно коммуникационных технологий.

Эффективность преподавания курса Информационные технологии в профессиональной деятельности зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть с выходом в сеть Интернет);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15930-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536598

2. 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.

3. Косиненко, Н. С. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / Н. С. Косиненко, И. Г. Фризен. — Саратов : Профобразование, 2023. — 268 с. — ISBN 978-5-4488-1575-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/131404

Дополнительные источники:

1. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17829-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537693

2. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное издание / Михеева Е.В., Титова О.И. - Москва : Академия, 2023. - 416 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

Электронные ресурсы:

1. Угринович, Н. Д., Информатика. Практикум. : учебное пособие / Н. Д. Угринович. — Москва : КноРус, 2023. — 264 с. — ISBN 978-5-406-11352-3. — URL: https://book.ru/book/948714 (дата обращения: 31.08.2024). — Текст : электронный.

2. Прохорский, Г. В., Информатика. Практикум : учебное пособие / Г. В. Прохорский. — Москва : КноРус, 2023. — 262 с. — ISBN 978-5-406-11567-1. — URL: https://book.ru/book/949268 (дата обращения: 31.08.2024). — Текст : электронный.

3. Алешина, А. В., Информатика. 11 класс. Базовый уровень. : учебник / А. В. Алешина, А. Л. Булгаков, А. С. Крикунов, М. А. Кузнецова. — Москва : КноРус, 2021. — 271 с. — ISBN 978-5-406-08250-8. — URL: https://book.ru/book/941161 (дата обращения: 31.08.2024). — Текст : электронный.

4. Информатика. 10 класс. Базовый уровень. : учебник / А. В. Алешина, А. С. Крикунов, С. Б. Пересветов [и др.]. — Москва : КноРус, 2021. — 243 с. — ISBN 978-5-406-08249-2. — URL: https://book.ru/book/941162 (дата обращения: 31.08.2024). — Текст : электронный.

5. Алешина, А. В., Информатика. 10-11 класс. Методическое пособие : методическое пособие / А. В. Алешина, А. Л. Булгаков, А. С. Крикунов, М. А. Кузнецова. — Москва : КноРус, 2021. — 41 с. — ISBN 978-5-406-08730-5. — URL: https://book.ru/book/940977 (дата обращения: 31.08.2024). — 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: - основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; - базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; - состав, функций и возможностей 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	Формулирует основные понятия автоматизированной обработки информации; Объясняет общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; Применяет базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; Объясняет состав, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; Демонстрирует применение методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; Выполняет основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	Устный опрос Фронтальный опрос Тестирование Деловые игры Кейс - задания Тезисы Конспекты Проекты Выполнение заданий дифференцированного зачета
Умеет: - пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; - обрабатывать текстовую и табличную информацию; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и	Использует современные средства связи и оргтехнику; Демонстрирует методы обработки текстовой и табличной информации; Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; Использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применяет компьютерные и телекоммуникационные средства; Обеспечивает информационную безопасность;	Тестирование Проекты Индивидуальный контроль Практические работы Контрольные работы Выполнение заданий дифференцированного зачета

телекоммуникационные средства; - обеспечивать информационную безопасность; - применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	Применяет антивирусные средства защиты информации; Осуществляет поиск необходимой информации	

Приложение 2.14
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.14 Основы бережливого производства

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.14 Основы бережливого производства является вариативной частью общепрофессионального цикла образовательной программы среднего профессионального обучения в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03, ОК 07

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

приобретение обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков в области организации бережливого производства.

1.2.2 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 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	- осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценности; - применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах; - анализ и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие; - организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; применять приспособления бережливого	- принципы и концепцию бережливого производства - основы картирования потока создания ценности (создание карт целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности) - методы выявления, анализа и решения проблем производства - принципы организации взаимодействия в цепочке процесса - виды потерь и методы их устранения - современные технологии повышения производительности труда - технологии	-

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/производства	внедрения улучшений производственного процесса; - систему подачи предложений по улучшению в области повышения эффективности труда	- составления планов работ по выполнению операций; контроль результатов; разработки производственных заданий; ведения учетно-отчетной документации выполнения работ по эксплуатации оборудования.
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;	-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; -виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды.	-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	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в	-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического

приготовления 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; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, 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

1.3 Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.14 Основы бережливого производства	Темы 1.1, 1.2, 1.3; 2.1, 2.2;	Знания: 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; Умения: виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; -виды, назначение технологического оборудования, производственног	32	В целях содействия формированию ОК. 07, ПК 1.1, ПК 2.1.

			о инвентаря, кухонной, столовой посуды. Навыки: -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.		

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 учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблематизация		14/8	ОК 01 ОК 03 ОК 07
Тема 1.1 Основные понятия и методология бережливого производства	Содержание учебного материала	4/2	ОК 07
	Цели, задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства». Области применения бережливого производства (БП). История создания моделей бережливого производства. Преимущества и недостатки БП. Серия ГОСТ Р «Бережливое производство».	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 1. Фабрика процессов как эффективный способ обучения оптимизации производственного процесса (деловая имитационная игра)	2	
Тема 1.2 Принципы и концепция системы БП. Картирование потока создания ценности. Потери и действия, добавляющие ценность	Содержание учебного материала	4/2	ОК 03 ОК 07
	Целеполагание в концепции бережливого производства. Принципы бережливого производства. Поток создания ценности. Цели применения карт потоков. Уровни потока создания ценности. Виды и принципы картирования процесса. Этапы проведения картирования. Инструменты картирования потока создания ценности. Карта целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности. Типичные ошибки при картировании	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 2. Понятие и этапы бережливого проекта. Разработка паспорта учебного проекта на выбранную тематику. Картирование потока создания ценностей в	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	соответствии с предложенным алгоритмом		
Тема 1.3 Методы решения проблем	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01 ОК 07
	Проблемно-ориентированное мышление. Определение и формулирование проблемы. Определение ключевых причин возникновения проблемы. Технологии анализа проблем. Квалификация видов потерь по системе 3М. Источники потерь и способы их устранения	1	
	Построение диаграммы Исикавы (причинно-следственная диаграмма) по актуальной проблеме профессиональной деятельности (варианты: диаграмма Парето, «диаграмма перемещений», «пирамида проблем», «дерево целей», «дерево проблем», интеллект-карты)	1	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 3. Выбор инструментов решения проблемы в рамках реализуемого учебного проекта по результатам картирования (Техника 4W+2H + декомпозиция проблемы, изучение причин возникновения, разработка корректирующих действий)	4	
Раздел 2. Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности		14/8	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК07
Тема 2.1 Методы и инструменты бережливого производства	Содержание учебного материала	6/4	
	Основные инструменты БП (области применения, адаптация под вид профессиональной деятельности): стандартизированная работа, система рационализации рабочего места (5S), методика всеобщего обслуживания оборудования (TPM), методика быстрой переналадки (SMED), методика защиты от непреднамеренных ошибок (Poka-yoke),	2	ОК 07

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	методика непрерывного улучшения (кайдзен), встроенное качество, метод организации производства «точно в срок» (канбан)		
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 4. Применение инструментов бережливого производства в учебном проекте. Система рационализации рабочего места (5S) в соответствии со спецификой и профессиональной направленностью	4	
Тема 2.2 Внедрение методов бережливого производства	Содержание учебного материала	8/4	ОК 03 ОК 07
	Модель внедрения БП. Целеполагание в бережливой организации. Организационная структура в концепции БП.	2	
	Ключевые показатели эффективности работы. Производственная культура на рабочем месте. Типичные ошибки применения методов БП	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 5. Определение моделей внедрения бережливого производства. Варианты внедрения БП с использованием метода диагностики скрытых потерь	4	
Защита проектов	Презентация и защита итогового бережливого проекта по выбранной тематике	4	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего:		32/20	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечением

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

- оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

стенды;

- техническими средствами обучения:

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. СПО.- 2- изд., стер.- М.: Академия, 2020. - 192 с.
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум.- М.: Юрайт, 2021.- с.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2021.- 248 с.

Дополнительные источники:

1. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 240 с.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. - 6-е изд., испр., 2012. - 128 с.
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 3: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 112 с. Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.
4. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 512 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	Критерии оценки	Методы оценки
Знает:		
- принципы и концепцию бережливого производства; - основы картирования потока создания ценности (создание карт целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности); - методы выявления, анализа и решения проблем производства; - инструменты бережливого производства; - принципы организации взаимодействия в цепочке процесса; - виды потерь и методы их устранения; - современные технологии повышения производительности труда; - технологии внедрения улучшений производственного процесса; - систему подачи предложений по улучшению в области повышения эффективности труда.	- демонстрирует системные знания об принципах становления и развития бережливого производства; - формулирует основные понятия бережливого производства; - поясняет содержание принципов бережливого производства в соответствии с направленностью профессиональной деятельности; - описывает основные подходы к картированию потока создания ценности - владеет основными понятиями для картирования процесса - составляет карты целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности - демонстрирует системные знания о действиях, добавляющие ценности и уменьшающих потери; - владеет основными методами выявления и анализа проблем; - формулирует перечень необходимых шагов/действий для решения проблем; - владеет основными методами выявления и анализа проблем; - формулирует перечень необходимых шагов/действий для решения проблем; - описывает последовательность организационных действий для улучшения процесса; - демонстрирует знания по типизации производственных потерь и причинах их возникновения; - демонстрирует системные знания о ключевые показатели эффективности бережливого производства; - владеет основными понятиями реинжиниринга и демонстрирует знания	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

	инструментов процесса преобразований - описывает основные подходы к технологии мотивации персонала, принципы и методики вовлечения персонал в процесс непрерывных улучшений.	
Умеет:		
- осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценности; - применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах; - применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие; - организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; - применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/производства	- демонстрирует понимание способов реализации принципов бережливого производства в профессиональной деятельности при решении производственных задач; - демонстрирует навык картирования потока создания ценности; - выбирает средства и методы моделирования и описания процесса - демонстрирует умение выявлять, диагностировать и устранять потери в процессах; - осуществляет и аргументирует выбор инструментов диагностики проблем; - оценивает «цену» производственной ошибки и определяет возможность для корректирующих действий; - предлагает алгоритм решения с учетом имеющихся ресурсов и ограничений; - демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям.	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.
Владеет:		
-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной	- навыками по подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - объясняет выбор, оценку качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	

Приложение 2.15
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.14 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.14 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.1, ПК 5.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование способности к успешной профессиональной и социальной адаптации, а также применение основ правовых знаний для эффективной и безопасной деятельности в сфере общественного питания.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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; составлять 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. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;	-
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; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; правила разработки - бизнес-планов;	-

	-оформлять бизнес-план;		
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 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,	-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	-подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	

1.3.Обоснование часов вариативной части

№	Наименование	№, наименование темы	Дополнительные знания, умения, навыки	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОП.14 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Тема 1.1, 1.2 Тема 2.1. 2.2,2.3,2.4	Знания: -особенности регионального рынка труда в сфере общественного питания, ведущие работодатели, отраслевые требования. - специфика норм коллективных договоров и локальных актов на предприятиях питания региона. - региональные программы поддержки малого бизнеса и самозанятости в	36	В целях содействия формированию ОК. 03, ПК 5.1, ПК 1.1

			сфере услуг. Умения: -анализировать региональные вакансии и требования к поварам-кондитерам, адаптировать резюме под конкретного работодателя. -применять знания о региональных стандартах качества и специалитетах при разработке меню или презентации блюд. Навыки: -навык подготовки проекта мини-меню или кулинарного предложения с учетом регионального спроса и правовых норм. -навык проведения самопрезентации и переговоров с потенциальным работодателем на региональном рынке труда (симуляционное собеседование).		

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	32	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	32	20

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины

	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 Социальная адаптация		8/4	
Тема 1.1 Понятие социальной адаптации, её этапы, механизмы, условия	Содержание учебного материала	2/0	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.1, ПК 5.1
	Сущность и содержание социальной адаптации. Виды адаптации. Технология социальной работы по регулированию адаптивных процессов	2	
Тема 1.2 Механизмы защиты прав человека	Содержание учебного материала	2/0	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.1, ПК 5.1
	Основополагающие международные документы по правам человека (Всеобщая декларация прав человека, Декларация прав и свобод человека и гражданина, Конвенция о правах ребенка, Конвенция ООН о правах инвалидов и др.). Механизм защиты прав человека в РФ (конституционная, государственная, судебная, собственная). Гарантии основных прав и свобод	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.1, ПК 5.1
	Практическая работа № 1 Анализ механизмов защиты прав человека в Российской Федерации на основе международных стандартов	2	
	Практическая работа № 2 Профессиональные права и свободы повара-кондитера: от международных стандартов к рабочему месту на кухне	2	
Раздел 2. Основы российского законодательства		8/6	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.1, ПК 5.1
Тема 2.1. Конституционное	Содержание учебного материала	2/0	
	Основы конституционного строя РФ: структура органов государственной власти, принцип разделения властей, суверенитета и т.п. Конституционные права и свободы граждан:	2	

право	политические, экономические, социальные, культурные		
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическая работа № 3 Реализация конституционных прав и свобод граждан в деятельности органов государственной власти	2	
	Практическая работа № 4 Конституционные основы предпринимательства: открываем своё кондитерское дело	2	
	Практическая работа № 5 Социальные права повара: от Конституции к трудовому договору	2	
Тема 2.2. Основы гражданского законодательства	Содержание учебного материала	6/4	
	Гражданский кодекс РФ. Правоспособность и дееспособность граждан. Понятие гражданско-правового договора. Основы наследственного права (понятие «наследование», основания наследования, наследование по закону и по завещанию, приобретение наследства, право на отказ от наследования и т.п).	2	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.1, ПК 5.1
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 6 Практикум по применению норм гражданского права: правоспособность, дееспособность и гражданско-правовые договоры	2	
	Практическая работа № 7 Наследственное право в Российской Федерации: анализ оснований наследования и практические аспекты приобретения наследства	2	
Тема 2.3. Основы семейного права	Содержание учебного материала	2/0	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.1, ПК 5.1
	Семейное законодательство РФ. Заключение и прекращение брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членов семьи.	2	
Тема 2.4. Основы трудового права	Содержание учебного материала	8/4	ОК.01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.1, ПК 5.1
	Понятие «трудовой договор». Содержание и сроки заключения трудового договора. Заключение трудового договора (возраст, с которого допускается заключение трудового договора, гарантии при заключении трудового договора, документы, предъявляемые при заключении трудового договора и т.д.).	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 8 Анализ случаев заключения договора с несовершеннолетними	2	

	Изменение и прекращение трудового договора (перевод на другую работу, временный перевод, отстранение от работы, расторжение трудового договора по соглашению сторон, другие основания прекращения т рудового договора).		
	Рабочее время и время отдыха (нормальная продолжительность рабочего времени, сокращенная продолжительность рабочего времени, работа за пределами нормальной продолжительности рабочего времени, ненормированный рабочий день; понятие и виды времени отдыха, ежегодный оплачиваемый отпуск и др).	-	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 9 График сменности: планирование рабочего времени на кухне ресторана	2	
	Практическая работа № 10 Сверхурочная работа или ненормированный день? Анализ спорной ситуации на кухне	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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.Галаганов, В. П., Право социального обеспечения : учебник / В. П. Галаганов, Н. В. Антонова. — Москва : КноРус, 2025. — 612 с. — ISBN 978-5-406-14725-2. — URL: https://book.ru/book/959204 (дата обращения: 24.10.2025). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Певцова, Е. А. Право для профессий и специальностей экономического профиля: учебник.-1-е изд.- М.: Академия, 2011.- 400 с.

2. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 1 апр.2011г.].—М.: РидГрупп, 2013.—256с.—(Законодательство России с комментариями к изменениям).

3. Румынина, Н. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2009.- 192 с.

4. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ21 дек. 2001 г.: по состоянию на 1 апр. 2011г.].—М.:Рид Групп, 2013.—256с.—(Законодательство России с комментариями к изменениям)

Электронные ресурсы:

1. Матвеев, Р.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебное пособие / Матвеев Р.Ф. — Москва : КноРус, 2022. — 157 с. — ISBN 978-5-406-08851-7. — URL: https://book.ru/book/941153 . — Текст : электронный.

2. Гуреева, М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / Гуреева М.А. — Москва : КноРус, 2021. — 219 с. — ISBN 978-5-406-08494-6. — URL: https://book.ru/book/939882 . — Текст : электронный.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает:		
– основные теоретические подходы к анализу различных экономических ситуаций на отраслевом и макроэкономическом уровне, и уметь правильно моделировать ситуацию с учетом технологических, поведенческих, институционально-правовых особенностей цифровой экономики - общие требования к автоматическому управлению и регулированию производственных и технологических процессов	- перечисляет основные теоретические подходы к анализу различных экономических ситуаций на отраслевом и макроэкономическом уровне, и уметь правильно моделировать ситуацию с учетом технологических, поведенческих, институционально-правовых особенностей цифровой экономики - соблюдает общие требования к автоматическому управлению и регулированию производственных и технологических процессов	экспертное наблюдение выполнения практических работ. диагностика (опрос, тестирование)
Умеет:		
- выделять и соотносить негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на макро- и микроэкономические показатели; - понимать особенности и возможности современных и перспективных информационно-коммуникационных технологий, составляющих основу цифровой экономики;	- выделяет и соотносит негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на макро- и микроэкономические показатели; - понимает особенности и возможности современных и перспективных информационно-коммуникационных технологий, составляющих основу цифровой экономики; - применяет технологии, приемы и средства безопасного поведения в интернет пространстве;	экспертное наблюдение выполнения практических работ. диагностика (опрос, тестирование)

- применять технологии, приемы и средства безопасного поведения в интернет пространстве; - организовывать деятельность в новых экономических условиях -оценивать качество результатов собственной деятельности. - оформлять сдаточную документацию	- применяет цифровые сервисы для организации образовательной деятельности - оценивает качество результатов собственной деятельности. - оформляет сдаточную документацию	
Владеет:		
-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;	-готовит рабочее место повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	экспертное наблюдение выполнения практических работ. диагностика (опрос, тестирование)

Приложение 2.16

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 КУЛИНАРНЫЙ ВИЗАЖ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.15 Кулинарный визаж.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.15 Кулинарный визаж включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.15 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 2.17

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 КУЛИНАРНЫЙ ФЬЮЖН

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.15 Кулинарный фьюжн.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.15 Кулинарный фьюжн включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.15 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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:		
-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 2.18

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 ЕВРОПЕЙСКИЙ СТИЛЬ В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.15 Европейский стиль в кондитерском производстве.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.15 Европейский стиль в кондитерском производстве, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.15 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 2.19

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 ЭКСПЛУАТАЦИЯ POS-ТЕРМИНАЛА АТОЛ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.15 Эксплуатация POS-терминала АТОЛ

1.2 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.15 Эксплуатация POS-терминала АТОЛ в кондитерском производстве, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.15 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 2.20
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ Excel

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.15 Основы калькуляции Excel.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.15 Основы калькуляции Excel. в кондитерском производстве, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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;	-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.15 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 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 2.21
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПИТАНИИ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.15 Информационные технологии в питании

1.3 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.15 Информационные технологии в питании, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.15 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 2.22
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 МАГИЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.15 Магия слоеного теста.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.15 Магия слоенного теста, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.15 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). -готовить основные виды начинок и кремов для слоеных	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 2.23
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.15 Автоматизированные системы в профессиональной деятельности.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.15 Автоматизированные системы в профессиональной деятельности, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.15 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 2.24
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 ЖИВЫЕ ПРОЦЕССЫ РУССКОЙ РАЗГОВОРНОЙ РЕЧИ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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 Живые процессы русской разговорной речи.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.16 Живые процессы русской разговорной речи, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.16 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.
Владеет:		
-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.	- владеет навыками подготовки, уборки 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.	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Приложение 2.25
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 КУЛЬТУРОЛОГИЯ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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 Культурология.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.16 Культурология, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.16 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.
Владеет:		
-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	- владеет творческим оформлением и подготовкой к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействует 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 2.26
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 ОСНОВЫ ДЕЛОПРОИЗВОДСТВА

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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 Основы делопроизводства.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.16 Основы делопроизводства, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.16 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 2.27
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯЕЛЬНОСТИ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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 Документационное обеспечение профессиональной деятельности.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.16 Документационное обеспечение профессиональной деятельности, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.16 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 2.28
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 ЭТИМОЛОГИЯ, КАК РАЗДЕЛ ЯЗЫКОЗНАНИЯ.

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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 Этимология, как раздел языкознания.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.16 Этимология, как система языкознания, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.16 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 2.29
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 КУЛЬТУРА ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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 Культура исследования проектирования.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.16 Культура исследования проектирования, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.16 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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;	-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;	Решение ситуационных задач (кейс-метод). Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-определяет и выстраивает 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;	- 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.

-возможные траектории профессионального развития и самообразования		
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 2.30
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 ЛИДЕРСТВО, КОМАНДНАЯ РАБОТА, ПЕРЕГОВОРЫ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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 Лидерство, командная работа, переговоры.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.16 Лидерство, командная работа, переговоры, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.16 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 2.31

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.17 ШОКОЛАДНЫЕ ФАНТАЗИИ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.17 Шоколадные фантазии.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.17 Шоколадные фантазии, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.17 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 2.32

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.17 КАРВИНГ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.17 Карвинг.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.17 Карвинг, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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, клиентами в ходе	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности	-

	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, комбинировать методы	-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.

	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 соблюдением	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	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных

	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	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;	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.17 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 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 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 2.33

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.17 СЕКРЕТЫ КУХНИ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.17 Секреты кухни.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.17 Секреты кухни, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.17 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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; -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; -пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	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	- 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.

прилавка/раздачи		

Приложение 2.34

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.17 БЛЮДА ИННОВАЦИОННОЙ КУХНИ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.17 Блюда инновационной кухни.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.17 Блюда инновационной кухни, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.17 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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», 2024. — 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 2.35

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.17 ИЗЫСКАННАЯ ВЫПЕЧКА

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.17 Изысканная выпечка.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.17 Изысканная выпечка, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 2.36

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.17 ЖИВОЙ ХЛЕБ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.17 Живой хлеб.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.17 Живой хлеб, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.17 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 2.37

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.17 СЕКРЕТЫ СЕРВИРОВКИ СТОЛА

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.17 Секреты сервировки стола.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.17 Секреты сервировки стола, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.17 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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; -пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона	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	- 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.

прилавка/раздачи		

Приложение 2.38

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.17 ОСНОВЫ НУТРИЦИОЛОГИИ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.17 Основы нутрициологии

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.17 Основы нутрициологии в кондитерском производстве, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.17 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.

Приложение 2.39
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.18 ЭТИКА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.18 Этика делового общения.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.18 Этика делового общения, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

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

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

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

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

	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;	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;	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.18 Этика делового общения	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1 -2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: -основы профессиональной этики и корпоративной культуры в сфере общественного питания. -принципы эффективной вербальной и невербальной коммуникации в условиях стрессовой рабочей среды. -природа, типы и стратегии профилактики и разрешения производственных конфликтов. Умения: -соблюдать и применять нормы профессиональной этики в повседневной работе. -выстраивать четкую, вежливую и эффективную коммуникацию при постановке задач, приеме/сдаче смены, обсуждении рабочих вопросов. -применять техники активного слушания и «Я-высказываний» для предотвращения недопонимания. Навыки: -навык ведения деловой беседы и	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

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

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	18
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
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 профессиональной этики и коммуникации		14/8	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1
Тема 1.1. Этика как основа профессионализма	Содержание учебного материала	4/0	ОК 05, ОК 06
	Понятие профессиональной этики. Нравственные ценности в профессии повара и кондитера (ответственность, честность, уважение к продукту и коллеге). Корпоративная культура на предприятиях питания. Дресс-код и внешний вид. Российские традиции гостеприимства и их отражение в профессиональной этике	4	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 04, ОК 05
	Практическая работа № 1 Разработка этического кодекса бригады. Анализ типовых нарушений этики на рабочем месте (опоздания, нецензурная лексика, пренебрежение инструкциями). Мозговой штурм и формулировка 5-7 ключевых правил поведения для учебной/рабочей бригады. Оформление правил в виде памятки и их презентация.	4/4	
Тема 1.2. Вербальная и невербальная коммуникация на кухне.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1
	Особенности делового общения в стрессовой среде. Четкость, краткость, вежливость. Невербальные сигналы: жесты, поза, мимика, тон голоса. Контроль невербалики в конфликтной ситуации. Активное слушание как инструмент понимания задачи и коллеги.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1
	Практическая работа № 2 Прием и передача смены: отработка четкой коммуникации. Ролевая игра «Прием смены»: четкий доклад о состоянии цеха, остатках сырья, неисправностях оборудования. Отработка техники постановки задачи новичку (например, подготовить рабочее место – ПК 1.1) с использованием «я-высказываний» и проверки понимания. Анализ видеозаписей смен с точки зрения четкости и вежливости	4/4	

	коммуникации.		
Раздел 2. Конфликты и работа в команде		10/4	ОК 04, ОК 05
Тема 2.1. Природа и профилактика конфликтов в коллективе.	Содержание учебного материала	2/0	
	Типы и причины конфликтов на кухне (ресурсные, статусные, ценностные). Стратегии поведения в конфликте: сотрудничество, компромисс, уклонение. Техники профилактики: обратная связь, распределение ответственности, признание заслуг.	4	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 3 Конструктивное разрешение производственного спора Разбор кейса: конфликт из-за использования общего оборудования или ошибки в заявке на склад. Моделирование диалога между конфликтующими сторонами с применением техники «безоценочного высказывания» и поиска взаимовыгодного решения. Упражнение «Медиатор»: роль нейтрального посредника (бригадира, су-шефа) в урегулировании спора.	2/2	
Тема 2.2. Командная этика и эффективное взаимодействие.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ОК 05, ПК 5.5
	Роли в команде и их этические аспекты. Уважение к старшим и помощь младшим. Принципы эффективного взаимодействия при выполнении сложных заказов (банкетов, торжеств). Этические вопросы авторства и плагиата в творческой работе	2	
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 04, ОК 05, ПК 5.5
	Практическая работа № 4 Командная разработка концепции торта. Работа в малых группах над созданием концепции тематического торта. Распределение ролей в команде (идейный вдохновитель, технолог, дизайнер). Отработка этики обсуждения и принятия групповых решений. Презентация концепции от лица команды, где каждый участник представляет свой вклад, подчеркивая общую работу.	2/2	
Раздел 3. Деловое общение с клиентами и партнерами		12/6	ОК 04, ОК 05
Тема 3.1 Общение с гостями и работа с рекламациями.	Содержание учебного материала	2/0	
	Этические нормы взаимодействия с гостем (через официанта или напрямую). Алгоритм работы с жалобой (рекламацией): эмпатия, извинения, решение, благодарность. Культура межнационального общения и учет гастрономических традиций гостя.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 05, ПК 5.5

	Практическая работа № 5 Выход к гостю: отработка сложных ситуаций. Ролевая игра «Жалоба на блюдо»: отработка спокойной, клиентоориентированной реакции повара/кондитера на критику. Ситуация «Особый запрос гостя» (аллергия, изменение рецепта): этика согласования возможного и невозможного с кухней. Моделирование краткой, профессиональной презентации авторского блюда или десерта гостю.	2/2	
Тема 3.2 Деловая игра «День на кухне».	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ОК 05
	Разбор сценария деловой игры, моделирующей полный рабочий день с типичными коммуникативными и этическими вызовами. Критерии оценки: соблюдение этических норм, эффективность коммуникации, командная работа, разрешение конфликтов.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1, ПК 5.5
	Практическая работа № 6 Деловая игра: от планерки до банкета. Проведение игры, включающей ключевые этапы: планерка, прием смены, конфликтная ситуация, обсуждение концепции блюда в команде, взаимодействие с «гостем». Каждая команда (бригада) получает комплексную ситуацию для решения, требующую применения всех изученных принципов этики делового общения. Групповая рефлексия и анализ действий с точки зрения этической и коммуникативной эффективности.	4/4	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего		36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование кабинета:

−посадочные места по количеству обучающихся;

−рабочее место преподавателя;

−маркерная доска;

−учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

−компьютер.

−локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

−системное и прикладное программное обеспечение;

−антивирусное программное обеспечение;

−специализированное программное обеспечение;

−мультимедиапроектор

−интерактивная доска/панель/экран.

Наглядные пособия:

- стенд «Принципы профессиональной этики повара и кондитера».

- плакат «Алгоритм конструктивной обратной связи».

- схема «Стратегии поведения в конфликте».

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

Комплект раздаточных материалов и кейсов:

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

- рабочие тетради или бланки для самоанализа коммуникативных навыков.

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

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

- реквизит для ролевых игр и тренингов:

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

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

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

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

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

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

Дополнительные источники:

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

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

Электронные ресурсы:

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

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

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

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

Приложение 2.40
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.18 ПСИХОЛОГИЯ МЕЖЛИЧНОСТНОГО ОБЩЕНИЯ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.18 Психология межличностного общения.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.18 Психология межличностного общения, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

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

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

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

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

	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;	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;	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.18 Психология межличностного общения	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1 -2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: -психологических особенностей общения в цифровой среде (соцсети, мессенджеры); -основ медиации и ненасильственного разрешения споров. Умения: -использовать приемы ассертивного (уверенного) поведения; -анализировать конфликтные ситуации и выбирать оптимальную стратегию поведения. Навыки: -конструктивной обратной связи; -управления собственным эмоциональным состоянием в напряженных ситуациях; -создания и поддержания позитивного психологического климата в микрогруппе.	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	18
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
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 психологии общения и восприятия		14/6	
Тема 1.1. Психология общения: структура, функции, барьеры. Механизмы межличностного восприятия.	Содержание учебного материала	4/0	ОК 04, ОК 05
	Общение как процесс. Компоненты: коммуникативный, интерактивный, перцептивный. Вербальные и невербальные средства. Конгруэнтность. Психологические барьеры общения на кухне. Эффекты восприятия: ореола, первичности, стереотипизация. Эмпатия как профессионально важное качество. Психология первого впечатления.	4	
Тема 1.2. Механизмы межличностного восприятия.	Содержание учебного материала	4/0	ОК 04, ОК 05
	Эффекты восприятия: ореола, первичности, новизны, стереотипизация. Эмпатия как основа профессионального взаимодействия. Формирование первого впечатления с коллегами и гостями.	4	
	В том числе практических занятий	6/6	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1
	Практическая работа № 1 Диагностика стилей общения и каналов восприятия. Упражнение на осознание невербальных сигналов.	2/2	
	Практическая работа № 2 Тренинг активного слушания и эмпатии в рабочих парах.	2/2	
	Практическая работа № 3 Анализ кейсов об искажениях восприятия на кухне. Тренинг безоценочного принятия.	2/2	
Раздел 2. Групповая динамика и конфликты		12/6	ОК 04, ПК 5.5
Тема 2.1. Психология малой	Содержание учебного материала	4/0	
	Понятие и стадии развития малой группы (по Такману). Ролевая структура и	4	

группы и командообразование.	сплоченность команды. Феномены группового влияния в условиях «открытой кухни».		
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическая работа № 4 Командный творческий проект. Работа в группах над концепцией нового десерта. Наблюдение за групповой динамикой и распределением ролей. Презентация эскиза и рефлексия процесса.	4/4	
Тема 2.2. Психология и стратегии поведения в конфликте.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ОК 05
	Конфликт: структура, динамика, функции. Базовые стратегии поведения в конфликте (Томас-Килман). Техники эмоциональной саморегуляции в стрессе.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	ОК 04, ОК 05
	Практическая работа № 5 Конфликтная мастерская. Моделирование и анализ типовых кухонных конфликтов. Отработка «Я-высказываний» и конструктивных реакций.	2/2	
Раздел 3. Практикум конструктивного взаимодействия		12/6	ОК 04, ОК 05
Тема 3.1 Техники конструктивной обратной связи.	Содержание учебного материала	4/0	
	Принципы эффективной обратной связи (конкретность, своевременность, правило «сэндвича»). Искусство делать замечания и принимать критику. Психология похвалы и признания как мотиватор.	4	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 04, ОК 05, ПК 5.5
	Практическая работа № 6 Упражнение «Плюс-минус-интересно» по анализу работы.	2/2	
	Практическая работа № 7 Ролевая игра «Исправление ошибки стажера». Создание памятки по конструктивному замечанию.	2/2	
Тема 3.2 Итоговый проект: анализ и разрешение кейса.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1, ПК 5.5
	Метод кейс-стади для анализа межличностных ситуаций. Структура психологического анализа: участники, мотивы, ошибки, альтернативы. Критерии оценки проекта.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 8 Работа в группах над анализом сложной производственной ситуации. Разработка и презентация сценария разрешения.	2/2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего		36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютер.

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

Наглядные пособия:

- стенд «Принципы профессиональной этики повара и кондитера».

- плакат «Алгоритм конструктивной обратной связи».

- схема «Стратегии поведения в конфликте».

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

Комплект раздаточных материалов и кейсов:

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

- рабочие тетради или бланки для самоанализа коммуникативных навыков.

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

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

- реквизит для ролевых игр и тренингов:

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

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

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

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

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

2. Залыгаева, С.А. Психология общения и речевые практики: лекционный материал, разработки семинарско-практических занятий и заданий для самостоятельной работы студентов

: учебно-методическое пособие / С. А. Залыгаева, К. С. Шалагинова. — Москва : Русайнс, 2024. — 129 с. — ISBN 978-5-4365-7643-5. — URL: https://book.ru/book/940362 — Текст : электронный.

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

Дополнительные источники:

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

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

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

Электронные ресурсы:

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

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

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

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

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

Приложение 2.41

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.18 КУЛЬТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.18 Культура профессионального общения.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.18 Культура профессионального общения, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

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

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

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

соответствии с инструкциями и регламентами	месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;	обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать,	-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	-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

	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;	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;	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.18 Культура профессионального общения	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1 -2.2	Знания: - современных цифровых инструментов деловой коммуникации (корпоративные мессенджеры, этикет email-переписки, видеоконференции); Умения: - применять принципы клиентоориентированного общения для повышения лояльности; - создавать эффективные презентации и публичные выступления с использованием мультимедийных технологий; Навыки: - конструктивной обратной связи и аргументации своей позиции; - активного слушания и эмпатии в командной работе;	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	18
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
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 и этика профессионального общения в сфере общественного питания		18/10	
Тема 1.1.Специфика и нормы профессионального общения на кухне	Содержание учебного материала	4/0	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1
	Понятие профессиональной коммуникации. Особенности рабочей среды повара и кондитера: высокий темп, стресс, шум, горячий цех. Структура и иерархия кухонной бригады (brigade de cuisine). Роли, обязанности, субординация. Профессиональная этика и корпоративная культура. Взаимное уважение, ответственность за общий результат. Психологические основы взаимодействия. Типы коллег и стратегии общения. Причины и стадии развития конфликтов в коллективе.	4	
Тема 1.2. Технология оперативного взаимодействия в рабочем процессе	Содержание учебного материала	4/0	ПК 1.1, ПК 5.5, ОК 05
	Принципы четкой и краткой вербальной коммуникации. Профессиональная терминология и ее границы. Системы невербальных сигналов на кухне (зрительный контакт, жесты, интонация). Работа в условиях акустического шума. Алгоритмы передачи и приема информации: постановка задачи, промежуточный отчет, финальная сдача работы. Модель обратной связи "Сэндвич". Документация как инструмент общения: технологические карты, план-меню, заявки на продукты, чек-листы передачи смены.	4	
	В том числе практических занятий	10/10	ОК 04, ПК 1.1
	Практическая работа № 1 Знакомство с командой и субординацией. Ролевая игра. Распределение ролей в бригаде (Шеф, Су-шеф, Повар горячего цеха, Кондитер, Стажер). Отработка ситуаций: получение ежедневного брифинга, доклад о готовности рабочего места, обращение к старшему по званию за разъяснением	2/2	

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

	В том числе практических занятий	10/10	ПК 1.1, ПК 5.5, ОК 04, ОК 05
	Практическая работа № 5 Конфликт на линии "Кухня-Зал. Ролевая игра в триадах (Повар, Официант, Администратор). Ситуация: гость жалуется на температуру блюда или ошибку в заказе. Отработка конструктивного диалога между службами без взаимных обвинений, поиск решения для гостя.	4/4	
	Практическая работа № 6 Презентация блюда и работа с особыми запросами. Подготовка и представление устной презентации собственного (или заданного) блюда/десерта для "гостей" (одногруппников). Составление краткого описания для меню. Отработка диалога с "официантом" по поводу запроса гостя на исключение аллергена.	4/4	
	Практическая работа № 7 Организация банкета: комплексная деловая игра. омандная работа. Группа делится на бригаду кухни и условный сервисный персонал. Получает техническое задание на "банкет" с вводными (изменение числа гостей, аллергия, сдвиг по времени). Необходимо продемонстрировать: проведение план-брифинга, распределение задач, оперативную коммуникацию в процессе, решение нештатной ситуации и презентацию итогового меню.	2/2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего		36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютер.

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

Информационные стенды и плакаты:

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

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

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

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

Дидактические и раздаточные материалы:

- комплекты кейсов (ситуационных задач) на профессиональные темы:

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

- взаимодействие повара горячего цеха с поваром холодного цеха.

- диалог шеф-повара с стажером.

- общение с гостем ресторана (жалоба на блюдо).

- обсуждение нового меню в команде.

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

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

- примеры профессиональных резюме и сопроводительных писем для повара.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

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

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

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

Дополнительные источники:

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

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

Электронные ресурсы:

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

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

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

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

Приложение 2.42
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.18 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ В КОНФЛИКТЕ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.18 Эффективное поведение в конфликте.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.18 Эффективное поведение в конфликте, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

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

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

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

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

	-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;	-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;	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.18 Эффективное поведение в конфликте	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1 - 2.2,2.3 Тема 3.1-3.2	Знания: - о специфических причинах и типологии конфликтов в сфере общественного питания; - о стратегиях поведения (Томас-Килманн) и условиях их применения на кухне, в цехе, при взаимодействии с залом; - об алгоритмах ведения переговоров и техниках деэскалации (Я-высказывания, активное слушание); Умения: - диагностировать тип и стадию конфликта, анализировать интересы сторон с помощью «карты конфликта»; - выбирать и применять адекватную стратегию поведения в зависимости от ситуации (срочность, важность	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			отношений); - использовать коммуникативные техники для снижения напряженности и проведения конструктивных переговоров; Навыки: -эмоциональной саморегуляции в условиях стресса и аврала на производстве; - конструктивного предъявления обратной связи коллегам и подчиненным; - работы с претензиями официантов и недовольством гостей;		

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	18
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
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. Конфликт как профессиональная реальность на кухне и в цехе		8/4	
Тема 1.1. Природа и структура конфликта в профессиональной среде	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04
	Конфликт: определение, структура (стороны, предмет, объект, инцидент). Типология конфликтов в сфере общественного питания (внутриличностные, межличностные, групповые, организационные). Специфические причины конфликтов на предприятиях питания: высокая стрессовая нагрузка, авральные ситуации, материальная ответственность, творческая составляющая труда. Различия между деструктивным и конструктивным конфликтом.	2	
Тема 1.2. Диагностика конфликтной ситуации на производстве	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ОК 05
	Этапы развития конфликта (латентный, открытый, завершение). Методы диагностики: анализ позиций и истинных интересов сторон. Инструменты анализа: «карта конфликта» (карта сторон, проблем и отношений), выявление ключевых противоречий. Роль эмоционального интеллекта в раннем распознавании напряженности.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 04, ПК 1.1
	Практическая работа № 1 Анализ типовых конфликтных ситуаций в профессии. нализ кейсов (описание ситуаций) на определение типа конфликта, его структуры и потенциальных причин. Примеры: «Конфликт из-за нехватки ингредиентов в разгар смены», «Спор между поварами горячего и холодного цеха о приоритете заказа».	2/2	
	Практическая работа № 2 Диагностика конфликта с помощью «карты конфликта.	2/2	

	Практическое составление «карты конфликта» для заданной профессиональной ситуации (напр., «Конфликт бригадира с поставщиком»). Работа в малых группах с последующей презентацией и обсуждением результатов.		
Раздел 2. Технологии управления и разрешения конфликтов в профессии		16/8	ОК.04
Тема 2.1. Стратегии и тактики поведения в конфликте	Содержание учебного материала	2/0	
	Классификация стратегий (К. Томас): соперничество, сотрудничество, компромисс, избегание, приспособление. Их плюсы, минусы и условия эффективного применения в профессиональной среде повара/кондитера. Тактики поведения: давление, ультиматум, лесть, саботаж и др. Выбор адекватной стратегии в зависимости от ситуации (срочность, важность отношений, распределение власти).	2	
Тема 2.2. Коммуникативные техники деэскалации и переговоров	Содержание учебного материала	4/0	ОК 04, ПК 1.1
	Барьеры коммуникации в конфликте. Техника «Я-высказывания» для выражения претензии без обвинений. Активное (эмпатийное) слушание: приемы парафраза, отражения чувств. Структура конструктивной обратной связи («бутерброд»). Алгоритм проведения переговоров в конфликте: от установления правил до поиска взаимовыгодных вариантов (brainstorming). Работа с агрессией и манипуляциями.	4	
Тема 2.3. Особенности конфликтов в системе профессиональных коммуникаций	Содержание учебного материала	2/0	ПК 1.1, ПК 5.5
	Конфликты по вертикали (с руководителем/подчиненным): принципы субординации и этикета. Конфликты по горизонтали (в бригаде): фасилитация и медиация. Специфика взаимодействия «кухня-зал»: работа с претензиями официантов. Работа с жалобами гостей: алгоритм действий, психологические приемы. Эмоциональная саморегуляция и профилактика выгорания как основа конфликтной устойчивости.	2	
	В том числе практических занятий	8/8	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1, ПК 5.5
	Практическая работа № 5 Отработка стратегий поведения в ролевых играх. Ролевые игры на выбор и применение разных стратегий поведения в смоделированных конфликтах (напр., «Стажер не выполнил поручение», «Спор с коллегой о разделе рабочего места»). Анализ эффективности.	2/2	

	Практическая работа № 6 Тренинг коммуникативных техник («Я-высказывание», активное слушание). Парная и групповая работа. Отработка техник на конкретных профессиональных формулировках. Упражнения: «Переформулируй обвинение в «Я-высказывание»», «Пойми позицию оппонента».	2/2	
	Практическая работа № 7 Симуляция переговоров в ключевых профессиональных конфликтах. Комплексная ролевая игра-симуляция. Примеры сценариев: 1) Переговоры с поставщиком о некачественной партии товара. 2) Урегулирование конфликта между официантом и поваром из-за задержки блюда. Подготовка, проведение и анализ переговоров.	4/4	
Раздел 3. Документирование и административное урегулирование инцидентов		12/6	
Тема 3.1. Документационное сопровождение конфликтных ситуаций	Содержание учебного материала	2/0	
	Роль документации в формализации и разрешении конфликтов. Виды документов: служебная записка, докладная записка, объяснительная записка, акт (например, о браке сырья). Правила составления: структура, нейтральный деловой стиль, фактология. Юридические и административные последствия документирования.	2	
Тема 3.2. Комплексный разбор и профилактика конфликтов	Содержание учебного материала	4/0	
	Алгоритм действий сотрудника при возникновении сложного инцидента. Разбор полетов (debriefing) после конфликта как метод обучения команды. Корпоративная культура и стандарты общения как основа профилактики. Создание индивидуального плана развития конфликтной компетентности.	4	
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическая работа № 8. Составление документов по конфликтным ситуациям. Практикум по составлению служебной и объяснительной записок на основе заданных профессиональных кейсов (напр., «Инцидент с нарушением санитарных норм», «Жалоба гостя, повлекшая конфликт в коллективе»).	2/2	
	Практическая работа № 9. Командная работа. Группам выдается сложный, многоуровневый кейс (например, «Конфликт в бригаде при подготовке к банкету»). Задача: провести диагностику, предложить пошаговый план урегулирования с использованием изученных техник и документов, представить его.	4/4	

Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	
Всего	36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютер.

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

Информационные стенды и плакаты:

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

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

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

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

Дидактические и раздаточные материалы:

- комплекты кейсов (ситуационных задач) на профессиональные темы:

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

- взаимодействие повара горячего цеха с поваром холодного цеха.

- диалог шеф-повара с стажером.

- общение с гостем ресторана (жалоба на блюдо).

- обсуждение нового меню в команде.

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

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

- примеры профессиональных резюме и сопроводительных писем для повара.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

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

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

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

Дополнительные источники:

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

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

Электронные ресурсы:

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

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

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

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

Приложение 2.43
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.18 ТЕХНОЛОГИЯ ЛИЧНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УСПЕШНОСТИ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.18 Технология личной профессиональной успешности.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.18 Технология личной профессиональной успешности, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

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

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

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

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

	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;	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;	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.18 Технология личной профессиональной успешности	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1 -2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: - о современных карьерных траекториях, рыночных трендах и нишах в сфере HoReCa; - о принципах построения и управления личным профессиональным брендом (ЛПБ) специалиста индустрии питания; - о технологиях эффективного поиска работы (нетворкинг, цифровые площадки) и инструментах самопрезентации (резюме, портфолио, собеседование); Умения: проводить самоанализ компетенций и соотносить их с требованиями рынка труда; - формулировать SMART-цели и разрабатывать пошаговый план их достижения; - создавать профессиональное резюме, портфолио	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			и контент-план для социальных сетей; - применять техники успешного прохождения собеседований и деловых переговоров; Навыки: - разработки концепции и визуального стиля личного профессионального бренда; - ведения профессиональных аккаунтов в социальных сетях; - использования цифровых инструментов (Canva, Trello) для решения профессиональных задач;		

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	18
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
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. Проектирование профессиональной карьеры в индустрии питания		10/6	
Тема 1.1. Современный рынок труда и карьерные стратегии повара, кондитера	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04
	Анализ тенденций рынка труда в сфере HoReCa (общественное питание). Карьерные траектории: вертикальный рост (стажер, повар, су-шеф, шеф-повар, бренд-шеф), горизонтальный рост (освоение смежных областей: пекарь, бариста, фуд-стилист), предпринимательский путь. Специализации и ниши (здоровое питание, фермерские рестораны, выездное обслуживание).	2	
Тема 1.2. Самодиагностика и целеполагание. Концепция личного профессионального бренда (ЛПБ)	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04
	Методы самоанализа: выявление сильных сторон (hard skills), ключевых компетенций (soft skills), профессиональных ценностей и интересов. Технология постановки SMART-целей. Сущность личного профессионального бренда повара/кондитера: единство экспертизы, философии, визуального стиля и репутации. Роль цифрового следа в формировании ЛПБ.	2	
	В том числе практических занятий	6/6	ОК 04, ОК 05
	Практическая работа № 1 Карта профессионального развития и анализ рынка. Практикум по анализу вакансий на ведущих рекрутинговых порталах. Составление личной «карты компетенций» и сопоставление с требованиями работодателей для целевых позиций (например, «повар холодного цеха в ресторане авторской кухни»).	2/2	
	Практическая работа № 2 Разработка концепции личного профессионального бренда. Создание индивидуального проекта ЛПБ: определение целевой	2/2	

	аудитории (работодатель, клиент), формулировка уникального ценностного предложения (УЦП), разработка ключевых сообщений и визуальной концепции (псевдоним, логотип, цветовая палитра).		
	Практическая работа № 3 Основы финансового планирования для специалиста. Расчет стоимости собственного рабочего часа. Составление простой сметы для частного заказа (например, торт на заказ) или кейтерингового мероприятия. Обсуждение принципов ценообразования и взаимодействия с заказчиком.	2/2	ПК 1.1, ПК 5.5
Раздел 2. Инструменты самопрезентации и продвижения.		12/6	ОК 04
Тема 2.1. Ключевые документы для трудоустройства и сотрудничества	Содержание учебного материала	4/0	
	Особенности резюме для сферы питания: структура, акценты на навыках, опыте и проектах. Сильное сопроводительное письмо. Портфолио: цифровое (сайт, PDF) и физическое. Структура, контент (фото, описания, отзывы), принципы визуального оформления.	4	
Тема 2.2. Цифровые коммуникации и управление репутацией	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04
	Профессиональное использование социальных сетей (MAX, Telegram-каналы). Контент-стратегия: типы контента (рабочие процессы, финальные блюда, история ингредиентов), сторителлинг. Сетевой этикет и управление онлайн-репутацией. Участие в профессиональных конкурсах, чемпионаты, как инструмент роста.	2	
	В том числе практических занятий	6/6	ПК 1.1, ПК 5.5
	Практическая работа № 4 Создание профессионального резюме и портфолио. Разработка и оформление резюме в соответствии с современными стандартами. Создание макета цифрового портфолио: подбор и описание 3-5 лучших работ (блюд, изделий), формулировка концепции каждого проекта.	2/2	
	Практическая работа № 5 Разработка контент-плана для профессионального аккаунта. Аудит существующих аккаунтов известных шефов. Создание личного контент-плана на месяц: определение тем, форматов публикаций (Reels, посты, сторис), планирование вовлекающих механик.	2/2	
	Практическая работа № 6 Подготовка и прохождение собеседования. Ролевая игра «Собеседование с работодателем». Подготовка самопрезентации на 2 минуты. Отработка ответов на стандартные и провокационные вопросы.	2/2	

	Моделирование ситуации обсуждения условий труда и заработной платы.		
Раздел 3. Технологии профессионального роста и устойчивости		14/6	
Тема 3.1. Непрерывное профессиональное развитие и управление ресурсами	Содержание учебного материала	4/0	
	Принципы Lifelong Learning (обучение в течение всей жизни). Составление индивидуального образовательного маршрута: курсы повышения квалификации, онлайн-платформы, стажировки, менторство. Тайм-менеджмент в условиях ненормированного рабочего дня. Методы профилактики профессионального выгорания (burnout).	4	
Тема 3.2. Профессиональная этика, нетворкинг и основы предпринимательского мышления	Содержание учебного материала	4/0	
	Нормы профессиональной этики и делового общения в индустрии. Технологии построения сети полезных контактов (нетворкинг). Основы предпринимательского мышления: от идеи до минимального жизнеспособного продукта (MVP). Основы калькуляции и учета в малом бизнесе.	4	
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическая работа № 7. Составление индивидуального плана развития (ИПР). Разработка детального плана профессионального и личностного развития на 1 год. Включение целей по обучению, участию в мероприятиях, созданию контента, финансовым показателям.	2/2	
	Практическая работа № 8. Деловая игра «Старт своего мини-проекта». Командная работа по разработке концепции небольшого проекта (pop-up ужин, кондитерский мастер-класс, линейка джемов). Задание: рассчитать примерную калькуляцию, определить целевую аудиторию, предложить каналы продвижения.	2/2	
	Практическая работа № 9. Деловая игра «Старт своего мини-проекта». Командная работа по разработке концепции небольшого проекта (pop-up ужин, кондитерский мастер-класс, линейка джемов). Задание: рассчитать примерную калькуляцию, определить целевую аудиторию, предложить каналы продвижения.	2/2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего		36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютер.

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

Информационные стенды и плакаты:

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

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

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

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

Дидактические и раздаточные материалы:

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

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

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

Мультимедийные ресурсы:

- презентации по всем темам курса.

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

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

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

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

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

Дополнительные источники:

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

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

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

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

Электронные ресурсы:

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

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

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

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

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

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

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

Приложение 2.44
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.18 ПСИХОЛОГИЯ УМЕНИЯ УПРАВЛЯТЬ СВОИМИ ЭМОЦИЯМИ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.18 Психология умения управлять своими эмоциями.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.18 Психология умения управлять своими эмоциями, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

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

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

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

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

	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;	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;	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.18 Психология умения управлять своими эмоциями	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1 - 2.2,2.3 Тема 3.1-3.2	Знания: - о специфических причинах и типологии конфликтов в сфере общественного питания; - о стратегиях поведения (Томас-Килманн) и условиях их применения на кухне, в цехе, при взаимодействии с залом; - об алгоритмах ведения переговоров и техниках деэскалации (Я-высказывания, активное слушание); Умения: - диагностировать тип и стадию конфликта, анализировать интересы сторон с помощью «карты конфликта»; - выбирать и применять адекватную стратегию поведения в зависимости от ситуации (срочность, важность	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			отношений); - использовать коммуникативные техники для снижения напряженности и проведения конструктивных переговоров; Навыки: -эмоциональной саморегуляции в условиях стресса и аврала на производстве; - конструктивного предъявления обратной связи коллегам и подчиненным; - работы с претензиями официантов и недовольством гостей;		

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	18
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
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. Конфликт как профессиональная реальность на кухне и в цехе		8/4	
Тема 1.1. Природа и структура конфликта в профессиональной среде	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04
	Конфликт: определение, структура (стороны, предмет, объект, инцидент). Типология конфликтов в сфере общественного питания (внутриличностные, межличностные, групповые, организационные). Специфические причины конфликтов на предприятиях питания: высокая стрессовая нагрузка, авральные ситуации, материальная ответственность, творческая составляющая труда. Различия между деструктивным и конструктивным конфликтом.	2	
Тема 1.2. Диагностика конфликтной ситуации на производстве	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ОК 05
	Этапы развития конфликта (латентный, открытый, завершение). Методы диагностики: анализ позиций и истинных интересов сторон. Инструменты анализа: «карта конфликта» (карта сторон, проблем и отношений), выявление ключевых противоречий. Роль эмоционального интеллекта в раннем распознавании напряженности.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	ОК 04, ПК 1.1
	Практическая работа № 1 Анализ типовых конфликтных ситуаций в профессии. нализ кейсов (описание ситуаций) на определение типа конфликта, его структуры и потенциальных причин. Примеры: «Конфликт из-за нехватки ингредиентов в разгар смены», «Спор между поварами горячего и холодного цеха о приоритете заказа».	2/2	
	Практическая работа № 2 Диагностика конфликта с помощью «карты конфликта.	2/2	

	Практическое составление «карты конфликта» для заданной профессиональной ситуации (напр., «Конфликт бригадира с поставщиком»). Работа в малых группах с последующей презентацией и обсуждением результатов.		
Раздел 2. Технологии управления и разрешения конфликтов в профессии		16/8	ОК.04
Тема 2.1. Стратегии и тактики поведения в конфликте	Содержание учебного материала	2/0	
	Классификация стратегий (К. Томас): соперничество, сотрудничество, компромисс, избегание, приспособление. Их плюсы, минусы и условия эффективного применения в профессиональной среде повара/кондитера. Тактики поведения: давление, ультиматум, лесть, саботаж и др. Выбор адекватной стратегии в зависимости от ситуации (срочность, важность отношений, распределение власти).	2	
Тема 2.2. Коммуникативные техники деэскалации и переговоров	Содержание учебного материала	4/0	ОК 04, ПК 1.1
	Барьеры коммуникации в конфликте. Техника «Я-высказывания» для выражения претензии без обвинений. Активное (эмпатийное) слушание: приемы парафраза, отражения чувств. Структура конструктивной обратной связи («бутерброд»). Алгоритм проведения переговоров в конфликте: от установления правил до поиска взаимовыгодных вариантов (brainstorming). Работа с агрессией и манипуляциями.	4	
Тема 2.3. Особенности конфликтов в системе профессиональных коммуникаций	Содержание учебного материала	2/0	ПК 1.1, ПК 5.5
	Конфликты по вертикали (с руководителем/подчиненным): принципы субординации и этикета. Конфликты по горизонтали (в бригаде): фасилитация и медиация. Специфика взаимодействия «кухня-зал»: работа с претензиями официантов. Работа с жалобами гостей: алгоритм действий, психологические приемы. Эмоциональная саморегуляция и профилактика выгорания как основа конфликтной устойчивости.	2	
	В том числе практических занятий	8/8	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1, ПК 5.5
	Практическая работа № 5 Отработка стратегий поведения в ролевых играх. Ролевые игры на выбор и применение разных стратегий поведения в смоделированных конфликтах (напр., «Стажер не выполнил поручение», «Спор с коллегой о разделе рабочего места»). Анализ эффективности.	2/2	

	Практическая работа № 6 Тренинг коммуникативных техник («Я-высказывание», активное слушание). Парная и групповая работа. Отработка техник на конкретных профессиональных формулировках. Упражнения: «Переформулируй обвинение в «Я-высказывание»», «Пойми позицию оппонента».	2/2	
	Практическая работа № 7 Симуляция переговоров в ключевых профессиональных конфликтах. Комплексная ролевая игра-симуляция. Примеры сценариев: 1) Переговоры с поставщиком о некачественной партии товара. 2) Урегулирование конфликта между официантом и поваром из-за задержки блюда. Подготовка, проведение и анализ переговоров.	4/4	
Раздел 3. Документирование и административное урегулирование инцидентов		12/6	
Тема 3.1. Документационное сопровождение конфликтных ситуаций	Содержание учебного материала	2/0	
	Роль документации в формализации и разрешении конфликтов. Виды документов: служебная записка, докладная записка, объяснительная записка, акт (например, о браке сырья). Правила составления: структура, нейтральный деловой стиль, фактология. Юридические и административные последствия документирования.	2	
Тема 3.2. Комплексный разбор и профилактика конфликтов	Содержание учебного материала	4/0	
	Алгоритм действий сотрудника при возникновении сложного инцидента. Разбор полетов (debriefing) после конфликта как метод обучения команды. Корпоративная культура и стандарты общения как основа профилактики. Создание индивидуального плана развития конфликтной компетентности.	4	
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическая работа № 8. Составление документов по конфликтным ситуациям. Практикум по составлению служебной и объяснительной записок на основе заданных профессиональных кейсов (напр., «Инцидент с нарушением санитарных норм», «Жалоба гостя, повлекшая конфликт в коллективе»).	2/2	
	Практическая работа № 9. Командная работа. Группам выдается сложный, многоуровневый кейс (например, «Конфликт в бригаде при подготовке к банкету»). Задача: провести диагностику, предложить пошаговый план урегулирования с использованием изученных техник и документов, представить его.	4/4	

Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	
Всего	36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютер.

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

Информационные стенды и плакаты:

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

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

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

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

Дидактические и раздаточные материалы:

- комплекты кейсов (ситуационных задач) на профессиональные темы:

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

- взаимодействие повара горячего цеха с поваром холодного цеха.

- диалог шеф-повара с стажером.

- общение с гостем ресторана (жалоба на блюдо).

- обсуждение нового меню в команде.

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

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

- примеры профессиональных резюме и сопроводительных писем для повара.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

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

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

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

Дополнительные источники:

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

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

Электронные ресурсы:

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

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

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

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

Приложение 2.45

к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.18 КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.18 Культура делового общения.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.18 Культура делового общения, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

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

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

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

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

	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;	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;	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.18 Культура делового общения	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1 - 2.2,2.3 Тема 3.1-3.2	Знания: - о специфике делового общения на предприятиях общественного питания, его видах, функциях и коммуникативных барьерах; - о нормах профессиональной этики, корпоративной культуры, субординации и требованиях к имиджу повара, кондитера; - о технологиях проведения планерок, постановки задач, приема-передачи смены и принципах конструктивной обратной связи; Умения: - применять нормы делового этикета и профессиональной этики в рабочих ситуациях; - преодолевать коммуникативные барьеры в условиях производственного стресса и шума; - организовывать и проводить внутрибригадные	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			собрания (планерки, брифинги); - использовать техники «Я-высказывания» и активного слушания для профилактики и разрешения конфликтов; Навыки: - самопрезентации и создания позитивного профессионального имиджа; - четкой, структурированной и корректной устной речи в профессиональном контексте; - оперативной обработки входящей информации и передачи ее коллегам; - корректного принятия и обработки претензий от коллег и представителей службы обслуживания;		

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	18
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
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 и нормы делового общения в профессиональной среде		10/6	
Тема 1.1. Деловое общение как основа эффективной работы в индустрии питания	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04
	Понятие, функции, виды и формы делового общения (устное/письменное, вербальное/невербальное). Специфика коммуникации на предприятиях общественного питания: работа в условиях шума, стресса, высокой ответственности и строгой иерархии. Компоненты коммуникативного процесса и их особенности в профессиональном контексте повара и кондитера.	2	
Тема 1.2. Профессиональная этика, субординация и корпоративная культура	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ПК 1.1
	Понятие профессиональной этики. Корпоративная культура и внутренние стандарты ресторана/цеха. Нормы субординации во взаимоотношениях «руководитель – подчиненный», «старший повар – повар», «бригада кухни – бригада зала». Правила соблюдения служебной и коммерческой тайны. Дресс-код и требования к внешнему виду повара, кондитера.	2	
	В том числе практических занятий	6/6	ОК 04, ПК 1.1
	Практическая работа № 1 Анализ корпоративных стандартов и кейсов профессиональной этики. Работа в группах с реальными примерами корпоративных кодексов известных ресторанов и сетей. Анализ кейсов на соответствие нормам профессиональной этики (например, публичная критика коллеги, обсуждение зарплат). Формулировка собственных принципов рабочей этики.	2/2	
	Практическая работа № 2 Преодоление коммуникативных барьеров в условиях	2/2	

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

	запросами Ролевые игры на основе типовых конфликтных ситуаций: недовольство официанта скоростью приготовления, ошибка в заказе, претензия гостя к температуре блюда. Отработка алгоритма действий и стандартных фраз. Составление служебной записки по итогам инцидента.		
Раздел 3. Деловая документация и внешние коммуникации			
Тема 3.1. Документационное обеспечение профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2/0	
	Система организационно-распорядительной документации на предприятии. Виды и назначение документов: служебная записка, заявка, заказ-наряд, акт (приема-передачи, дефектации). Требования к составлению и оформлению. Электронный документооборот и этикет деловой переписки.	2	
Тема 3.2. Внешние деловые коммуникации: переписка, переговоры, звонки	Содержание учебного материала	2/0	
	Структура и стилистика делового письма (электронного и бумажного). Телефонный этикет. Алгоритм подготовки и проведения деловых переговоров (определение целей, аргументация, фиксация договоренностей). Особенности общения с поставщиками, подрядчиками, проверяющими органами.	2	
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическая работа № 7. Составление пакета служебных документов. Практикум по оформлению документов на основе кейсов: составление заявки на сырье для банкета, служебной записки о необходимости ремонта оборудования, акта на списание испорченных продуктов.	2/2	
	Практическая работа № 8. Деловые телефонные переговоры и переписка. Имитация телефонных разговоров: звонок поставщику с уточнением спецификации, прием входящей претензии. Написание электронного письма-запрора коммерческого предложения и письма-благодарности партнеру.	2/2	
	Практическая работа № 9. Деловая игра «Переговоры с поставщиком». Подготовка и проведение переговоров с условным поставщиком (фермером) о закупке сезонной продукции. Этапы: подготовка, презентация потребностей, обсуждение условий (цена, объемы, качество, логистика), подведение итогов и фиксация договоренностей в виде протокола или письма.	2/2	

Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	
Всего	36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютер.

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

Информационные стенды и плакаты:

- комплекты кейсов (ситуационных задач) на профессиональные темы:

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

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

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

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

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

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

-образцы корпоративных кодексов и стандартов общения известных ресторанных сетей.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

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

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

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

Дополнительные источники:

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

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

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

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

Электронные ресурсы:

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

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

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

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

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

Приложение 2.46
к ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.18 ИНСТРУМЕНТЫ БЕРЕЖЛИВОГО МЫШЛЕНИЯ

2026

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 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.18 Инструменты бережливого мышления.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.18 Инструменты бережливого мышления, включена в вариативную часть общепрофессионального цикла учебного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

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

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

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

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

	-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;	-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;	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.18 Основы бережливого мышления	Тема 1.1-1.2 Тема 2.1 -2.2 Тема 3.1-3.2	Знания: - о философии и принципах бережливого производства (Lean Production/Thinking) применительно к сфере общественного питания; - о классификации и методах выявления 8 видов потерь (MUDA) на производственной кухне и в кондитерском цехе; - о методологии 5S как фундамента организации рабочего пространства и культуре поддержания порядка; Умения: - проводить аудит рабочего места и технологического процесса для выявления различных видов потерь; - организовывать свое рабочее место по принципам 5S, разрабатывать и применять соответствующие стандарты и чек-	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

			листы; - разрабатывать и читать карты потока создания ценности для кулинарного или кондитерского продукта; Навыки: - системного анализа своей работы с точки зрения создания ценности и устранения потерь; - поддержания высокого уровня порядка, чистоты и безопасности на рабочем месте; - визуализации информации для упрощения коммуникации и контроля;		

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	18
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
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. Философия и основы бережливого мышления в общественном питании		10/6	
Тема 1.1. Концепция бережливого производства	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04
	История возникновения и развития философии Lean. Базовые принципы: определение ценности для клиента, выявление потока создания ценности, организация непрерывного потока, вытягивающее производство, стремление к совершенству. Отличие традиционного и бережливого подходов к организации работы на кухне и в кондитерском цехе.	2	
Тема 1.2. Потери и их виды в работе повара и кондитера	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ПК 1.1
	Понятие потерь как любой деятельности, потребляющей ресурсы, но не создающей ценности для клиента. Детальный разбор 8 видов потерь применительно к сфере общественного питания: 1) Перепроизводство, 2) Излишние запасы, 3) Ожидание, 4) Лишняя транспортировка, 5) Лишние движения, 6) Излишняя/ошибочная обработка, 7) Дефекты (брак), 8) Нереализованный творческий потенциал персонала.	2	
	В том числе практических занятий	6/6	ОК 04, ПК 1.1
	Практическая работа № 1 Аудит рабочего процесса на предмет выявления потерь. Анализ предоставленных фото- и видеоматериалов с реальных рабочих мест на кухне или в кондитерском цехе. Групповая работа по идентификации и классификации видов наблюдаемых потерь. Заполнение чек-листа «Охота на потери».	2/2	
	Практическая работа № 2 Внедрение системы 5S на учебном рабочем месте.	2/2	

	Практическое выполнение пяти шагов 5S: Сортировка, Соблюдение порядка, Содержание в чистоте, Стандартизация, Совершенствование. Организация личного инструментария, зоны мойки или учебной производственной зоны. Составление стандартов и чек-листов для поддержания порядка.		
	Практическая работа № 3 Составление карты рисков и оптимизация эргономики. Анализ безопасности и удобства организации стандартного рабочего места повара. Составление простой карты основных рисков (порезы, ожоги, падения). Предложение изменений в планировке и организации пространства для минимизации движений и повышения безопасности.	2/2	
Раздел 2. Инструменты анализа и визуализации процессов		10/6	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1, ПК 5.5
Тема 2.1. Стандартизация и картирование потока создания ценности (VSM)	Содержание учебного материала	2/0	ОК 04, ПК 1.1
	Важность стандартизации операций (СОП) для стабильного качества и обучения. Понятие потока создания ценности. Принципы построения карты потока создания ценности (Value Stream Mapping) для кулинарного или кондитерского изделия. Выделение операций, добавляющих и не добавляющих ценность.	2	
Тема 2.2. Визуальный менеджмент и инструменты контроля	Содержание учебного материала	2/0	ОК 05, ПК 5.5
	Принципы визуального управления. Инструменты: информационные и производственные доски (Kanban), цветовая маркировка зон, оборудования, ингредиентов (в т.ч. по срокам годности), индикаторы состояния (светофоры для оборудования), графики и диаграммы. Цель – сделать проблемы и статус видимыми с первого взгляда.	2	
	В том числе практических занятий	6/6	ОК 04, ПК 1.1
	Практическая работа № 4. Разработка стандартной операционной процедуры (СОП) и построение карты потока (VSM)	2/2	
	Практическая работа № 5 Проект системы визуального менеджмента для цеха. Командная работа. Разработка концепции визуального управления для конкретной зоны (холодильник, кладовая, линия сборки заказов). Создание макетов канбан-карточек для заказа ингредиентов, схем цветовой маркировки тары, макета	2/2	ОК 05, ПК 5.5

	информационной доски смены.		
	Практическая работа № 6 Анализ проблем: Диаграмма Исикавы и метод «5 Почему». Применение инструментов для решения практической производственной проблемы (напр., «постоянный брак бисквита», «опоздания с подачей заказов в обеденный час»). Построение диаграммы Исикавы («рыбьей кости») для выявления всех возможных причин и использование метода «5 Почему» для поиска корневой причины.	2/2	ОК 04, ПК 1.1
Раздел 3. Инструменты контроля, учета и совершенствования		14/6	
Тема 3.1. Учет потерь, расчет эффективности и организация потока	Содержание учебного материала	4/0	ОК 04, ОК 05
	Методы количественной оценки потерь (сырья, времени, энергии). Базовые расчеты эффективности. Принцип «Точно вовремя» (Just-in-Time) и организация непрерывного потока единичных изделий (one-piece flow) на конвейере сборки салатов или десертов. Понятие вытягивающего производства.	4	
Тема 3.2. Культура кайдзен и системный подход к улучшениям	Содержание учебного материала	4/0	ОК 04, ПК 5.5
	Философия кайдзен (непрерывных мелких улучшений). Цикл PDCA (Plan-Do-Check-Act). Методика оформления предложений по улучшению. Работа в командах для решения проблем. Интеграция бережливых принципов в учетные документы (технологические карты, накладные).	4	
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическая работа № 7 Расчет потерь и экономического эффекта. Практикум на основе данных кейса: расчет потерь сырья при механической обработке овощей/фруктов, расчет стоимости потерь от простоя оборудования. Заполнение упрощенных форм учета и расчет потенциальной экономии от внедрения улучшений.	2/2	ОК 04, ОК 05
	Практическая работа № 8 Разработка и защита предложения по улучшению (формат А3). Индивидуальная или парная работа. Выявление проблемы на учебном месте/в кейсе, анализ коренной причины, разработка решения и плана его внедрения. Оформление краткого отчета на листе формата А3 с использованием элементов визуализации.	2/2	ОК 04, ПК 5.5

	Практическая работа № 9 Модификация документации с учетом принципов Lean. Работа с реальными формами документов (технологическая карта, накладная, график работы оборудования). Групповая работа по усовершенствованию форм: добавление полей для учета времени, потерь, визуальных подсказок, стандартизация формулировок.	2/2	ОК 05, ПК 5.5
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего		36/18	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютер.

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

Информационные стенды и плакаты:

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

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

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

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

Дидактические и раздаточные материалы:

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

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

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

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

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

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

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

Дополнительные источники:

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

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

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

Электронные ресурсы:

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

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

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

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

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

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

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