

Приложениеб
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателя

НКО Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области
наименование организации-работодателя

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»
наименование образовательной организации

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя	
Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока	
Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока.....	
3.1. Учебный план	
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства	
3.3. Рабочая программа профессионального модуля.....	
3.4. Рабочая программа учебной дисциплины	

**РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА
(ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ),
ФОРМИРУЕМЫХ
ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ**

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер к результату освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»	
		Приготовление мучных кулинарных изделий ВД 6	
ПС 33.011 Повар			
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.04		ПК 6.1
	В/02.04		ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ПК 6.6
ПС 33.011 Кондитер			
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4		
	В/02.4		ПК 6.4 ПК 6.5 ПК 6.6

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
КК.01 Планирование и организация деятельности	-	+	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК06
КК.02 Навыки межличностного общения и командной работы	-	-	+	ОК 04, ОК 05
КК. 03 Профессиональная жизнестойкость	-	+	-	ОК 03, ОК 04
КК. 04 Управление собственным профессиональным развитием, признание ценность непрерывного образования	-	+	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ОК 11

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 01. Планирование и организация деятельности	Осознанно выполняет профессиональные требования. Нацелен на результат. Планирует свою деятельность, составляет планы, учитывая возможные изменения обстоятельств, правильно расставляет приоритеты. Дисциплинирован, нацеленный на достижение поставленных целей. Быстро адаптируется в новой ситуации. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем. Проектно мыслит, готов к профессиональной конкуренции.
КК 02. Навыки межличностного общения и командной работы	Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает честные и открытые взаимоотношения. Готов вести конструктивный диалог с коллегами и работодателем. Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе. В трудных ситуациях общения, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Четко и ясно формулирует свое мнение. Логично выстраивает последовательность изложения, обосновывает свою позицию. Спокойно воспринимает критические замечания к своей работе и использует полученную информацию для самосовершенствования. Применяет собственные способности для достижения общей цели.
КК 03. Профессиональная жизнестойкость	Сохраняют психологическую устойчивость в сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Наделен способностью выдерживать стрессовые ситуации, сохраняя при этом внутреннюю сбалансированность без снижения успешности деятельности.
КК 04. Управление собственным профессиональным развитием, признание ценности непрерывного образования	Следит за инновациями в сфере общественного питания и гостеприимства, и способен к их применению в своей практике. Открыт новому, позитивно относится к изменениям, быстро адаптируется в незнакомой ситуации. С интересом относится к сложным задачам, стремится получить новый опыт в разных областях, легко обучается. Способен быстро схватывать суть, перенимать успешный опыт других, предлагать своё новаторское видение для решения поставленных проблем. Демонстрирует креативность при выполнении задач.

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
<p>Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.</p>	<p>Уровень мастерства</p>
<p>Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.</p>	<p>Уровень базовый</p>
<p>Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.</p>	<p>Уровень ограниченной компетентности</p>

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление мучных кулинарных изделий	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Умения:
		экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы;
		работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки))
		соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности
		безопасно хранить все товары согласно HACCP
		применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста.
		работать с различными типами оборудования.
		Знания:
		важность сокращения количества отходов и максимально рационального использования ресурсов.
		набор инструментов и оборудования, используемых при приготовлении мучных, кулинарных изделий.
		причины порчи пищи
		показатели качества свежих и консервированных продуктов
обращение с сырьём посредством технологий производства		
теплопередача в разных жарочных		

	<p>ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>шкафах и пароконвектоматах</p> <p>Навыки:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции.</p> <p>эффективно и аккуратно работать, внимательно относясь к рабочему месту</p> <p>Умения:</p> <p>соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности</p> <p>использовать ингредиенты в соответствии с нормативными документами.</p> <p>создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами</p> <p>правильно производить разделку, формовку теста после его готовности.</p> <p>правильно формовать мучные кулинарные изделия согласно заранее определенным формам</p> <p>применять различные техники формовки</p> <p>правильно хранить готовые изделия после выпекания</p> <p>Знания:</p> <p>Ассортимент, характеристика и требования к мучным кулинарным изделиям.</p> <p>применение вкусовых комбинаций и согласование текстур</p> <p>сырье и целесообразность применения в качестве начинки для мучных кулинарных изделий.</p> <p>методы производства различных видов теста для мучных изделий, таких как тесто дрожжевое (опарный и безопарный способы производства), пресное, слоеное и т.д.</p>
--	--	---

	<p>ПК 6.3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>Приготовление начинок и оформление мучных изделий.</p> <p>Приготовление фаршей и оформление мучных изделий.</p> <p>Умения:</p> <p>Правильно заполнять изделия начинкой.</p> <p>Применять различные виды техник оформления изделий.</p> <p>Знания:</p> <p>длительность приготовления конкретного изделия до его готовности</p> <p>сырье и целесообразность применения в качестве начинки</p> <p>результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки</p>
	<p>ПК 6.4. Осуществлять работу в специализированной программе автоматизации «iiko»</p>	<p>Навыки:</p> <p>Осуществлять общие настройки программы iikoOffice</p> <p>Осуществлять работу в iikoFront</p> <p>Осуществлять настройку номенклатуры (товаров, блюд, заготовок, услуг, модификаторов)</p> <p>Осуществлять учет движения сырья и готовой продукции</p> <p>Осуществлять учет продаж</p> <p>Осуществлять обмен данными с другими программами (Меркурий, ЕГАИС, 1С)</p> <p>Умения:</p> <p>осуществлять настройку программы, предприятия, управления сотрудниками</p> <p>создавать и заполнять документацию в программе</p> <p>вести калькуляцию в программе</p> <p>создавать различные отчеты и шаблоны отчетов под определенные запросы</p> <p>отслеживать движения товаров, создавать и анализировать ревизии</p> <p>анализировать продажи</p> <p>Знания:</p>

		<p>схемы движения товаров на предприятии</p> <p>правила заполнения документации (приходной, расходной, бухгалтерской)</p> <p>правила проведения отработок сырья и блюд и составления калькуляции блюд</p> <p>принципы взаимозаменяемости продуктов</p> <p>основы кассового учета на предприятиях</p>
	<p>ПК 6.5 Осуществлять работу в автоматизированной информационной системе «Меркурий»</p>	<p>Навыки:</p> <p>организовывать подачу заявки для открытия предприятия в системе, добавлять точки приема и реализации товара, добавлять юридические лица.</p> <p>осуществлять гашение (приемку) сырья и товаров, корректировать данные</p> <p>осуществлять транзакции по созданию товаров в системе из имеющегося сырья</p> <p>осуществлять транзакции по перемещению (продаже) товаров в системе</p> <p>осуществлять контроль остатков в системе, сроков годности товаров и проводить списания</p> <p>Умения:</p> <p>осуществлять настройку системы для конкретного предприятия</p> <p>производить гашение товаров в системе</p> <p>осуществлять контроль запасов сырья и сроки годности товаров в системе</p> <p>создавать различные транзакции</p> <p>создавать инвентаризации</p> <p>Знания:</p> <p>принципы государственного контроля за электронной сертификацией и обеспечения прослеживаемости поднадзорных государственному ветеринарному надзору грузов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания единой</p>

		информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности
		ассортимент поступающих на предприятия поднадзорных товаров
		ассортимент производимой поднадзорной продукции
		правила сертификации и декларирования товаров и продукции
	<i>ПК 6.6 Осуществлять электронный обмен данными</i>	Навыки:
		осуществлять электронный документооборот касаемый товаров поступающих на предприятие и услуг оказываемых предприятию
		осуществлять оплату товаров и услуг с использованием электронных систем
		Умения:
		осуществлять приемку товаров от поставщика используя электронный документооборот
		осуществлять отправку товаров в филиалы и покупателям с помощью электронного документооборота
		Знания:
		перечень товаров обязательных для осуществления электронного документооборота
		принципы и преимущества электронного оборота документов

**РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА**

3.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок (НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области)	576	446	1,2,3
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	252	170	1,2,3
ОП.10.	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.	36	25	1
ОП.11.	Деловая культура и антикоррупционное поведение	36	25	2
ОП.12./ ОП.12.1	Психология профессиональной деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности.	36	25	1
ОП.13.	Кухня народов России.	36	24	1
ОП.14.	Кухня народов мира.	36	24	1
ОП.15.	Рисование и лепка	36	26	1
ОП.16.	Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности	36	21	3
ПМ.00	Профессиональный цикл	324	276	2,3

ПМ. 06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.	128	116	
МДК 06.01.	Приготовление, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.	56	44	3
ПП ПМ 06.	Производственная практика	72	72	3
ПМ.07	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	196	160	2,3
МДК.07.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	52	32	3
МДК 07.02.	Применение специализированных программами в предприятиях общественного питания (цифровой модуль)	36	20	2
ПП ПМ 06.	Производственная практика	108	108	
Итого:		576	446	1,2,3

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	<p>Производственная практика МДК 06.01</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания –</p>	ПМ. 06	Приготовление мучных кулинарных изделий	36	8	Кухня организации питания	Шеф -повар, Технолог общественного питания

<p>базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой поварского цеха.</p> <p>5.Подготовка к реализации (презентации) кулинарных мучных изделий, их творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых кулинарных мучных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6.Организация хранения готовых кулинарных мучных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>						
---	--	--	--	--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.10 Экологические вопросы природопользования»

2023

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г.

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Разработчик: Чебоненко Оксана Вадимовна, преподаватель ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	10
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл учебного ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

Рабочая программа общеобразовательного учебного предмета «Экологические вопросы природопользования» предназначена для изучения экологических вопросов природопользования при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ППКРС) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

В соответствии с ФГОС профессионального образования обучающиеся должны обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Рабочая программа не имеет явно выраженной профильной составляющей, однако включает в себя элементы профессионально направленного содержания, необходимые для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций:

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

- соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;
- анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф;
- определять экологическую пригодность выпускаемой продукции;
- оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте;

знать:

виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем;

- задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации;
- основные источники и масштабы образования отходов производства;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков производств;
- правовые основы правила и нормы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

1.4. Количество часов по учебному плану на освоение программы дисциплины:

объем образовательной программы – 38 часа, в том числе:

лекции, уроки – 23 часов;

практические занятия – 13 часов;

самостоятельная работа обучающихся - 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	38
Учебная нагрузка обучающихся (всего)	36
в том числе:	
лекции, уроки	23
практические занятия	13
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Всего часов	В т.ч. практические работы	Уровень освоения
	Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы.		26	11	
1-2	Тема 1.1 Предмет и задачи экологии. Экологические проблемы прошлого и современности	Экология – современная актуальная, комплексная наука. История и основные направления экологии. Экологические проблемы прошлого и современности. Цель и содержание дисциплины «Экологические основы природопользования». Практическое занятие №1: <i>1. Составить схему: Основные направления экологии.</i>	1	1	1-2 2-3
3-4	Тема 1.2 Природоохранный потенциал	Современное состояние окружающей среды России и планеты. Воздействие негативных экологических факторов на человека, их прогнозировании и предотвращении. Планетарные экологические проблемы, пути ликвидации экологических катастроф. Практическое занятие №2: <i>1. Современное экологическое состояние окружающей среды России (на примере трех регионов), составить таблицу. 2. Составить схему: «Демографические проблемы человечества. Пути решения».</i>	1	1	1-2 2-3
5-6 7-8	Тема 1.3 Природные ресурсы и рациональное природопользование	Классификация природных ресурсов. Аспекты охраны природы. Принципы и правила охраны природы. Утилизация отходов. Современные безотходные и малоотходные технологии. Методы и способы переработки отходов производства. Транспортировка, захоронение, переработка использованных и токсичных отходов. Практическое занятие №3: <i>составить таблицу: Методы утилизации отходов производства.</i>	2	1	1-2 1-2 2-3

9-10	Тема 1.4 Водные ресурсы-использование. Загрязнение водоемов, охрана.	Роль воды в природе и народном хозяйстве. Рациональное использование водных ресурсов. Основные источники загрязнения воды. Контроль качества воды. Методы очистки сточных вод. Практическое занятие №4: <i>составить таблицы:</i> <i>1.Проблемы водных ресурсов. Пути их решения.</i> <i>2.Способы очистки сточных вод.</i>	1	1	1-2 2-3
11-12	Тема 1.5 Земельные ресурсы, использование, меры по охране. Пищевые ресурсы и производство сельскохозяйственной продукции	Состав и строение почвы, ее роль в круговороте веществ в природе. Хозяйственное значение почв. Эрозия почв, виды. Защита земель от эрозии. Антропогенное воздействие на почвы. Охрана почв. Практическое занятие №5: <i>Составить таблицу</i> <i>Эрозия почв.</i>	1	1	1-2 2-3
13-14	Тема 1.6 Использование и охрана атмосферы.	Строение и газовый состав атмосферы. Основные загрязнители атмосферы. Антропогенное воздействие на газовый состав атмосферы. Последствия загрязнения атмосферы. Качество атмосферного воздуха и его контроль. Способы очистки внутренней воздушной среды предприятий. Способы очистки наружной воздушной среды. Практическое занятие №6: <i>Составить таблицу : Состав атмосферы.</i>	1	1	1-2 2-3
15-16	Тема 1.7 Использование и охрана недр и ландшафта.	Полезные ископаемые и их распространение. Основные направления по рациональному использованию и охране недр. Охрана ландшафтов Практическое занятие №7: <i>Составить схему: Полезные ископаемые.</i>	1	1	1-2 2-3
17-18	Тема 1.8 Использование и охрана растительного мира	Роль растений в природе и в жизни человека. Антропогенное воздействия на леса планеты и его последствие. Рациональное использование и охрана лесов России. Охрана хозяйственно ценных и редких видов растений.	2		1-2
19-20	Тема 1.9 Использование и охрана животного мира	Роль животных в природе и в жизни человека. Воздействие человека на животных. Охрана редких и вымирающих видов. Практическое занятие №8: <i>Составить таблицу:</i> <i>Заповедники Российской Федерации.</i>	1	1	1-2 2-3
21-22	Тема 1.10 Загрязнение	Общая характеристика городских экосистем. Кризис редуцентов. Нормативы качества	1		1-2

	окружающей среды токсичными и радиационным и веществами. Загрязнение биосферы. Влияние урбанизации	окружающей среды. Основные загрязнители почвы, воды, воздуха. Типы загрязнений. Экологические требования к строительству, размещению, эксплуатации строительных объектов. Практическое занятие №9: <i>Составление схемы:</i> Основные загрязнители почвы, воды, воздуха <i>Составление схемы:</i> Типы загрязнений.		1	2-3
23-24	Тема 1.11 Зеленая революция, ее последствия. Значение и экологическая роль пестицидов и удобрений	Первая зеленая революция. Особенности и последствия для природы и человечества. Вторая зеленая революция. Перспективы, особенности. Классификация и экологическая роль пестицидов. Значение и роль удобрений. Практическое занятие №10: <i>Ознакомление с образцами основных видов удобрений. Их влияние на рост растений.</i>	1	1	1-2 2-3
25-26	Тема 1.12 Основные задачи мониторинга окружающей среды	Виды мониторинга: наземный, аэрокосмический. Значение мониторинга. Организации осуществляющие мониторинг. Биологический мониторинг его значение. Практическое занятие №11: <i>Составить схему: Виды мониторинга.</i>	1	1	1-2 2-3
Раздел 2. Правовые и социальные основы природопользования			10	2	
27-28	Тема 2.1 Международное сотрудничество в области охраны природы	История международного природоохранного движения. Природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения. Роль международных организаций в охране природы.	2		1-2
29-30	Тема 2.2 Организация рационального природопользования и охраны природы в России. Основные законодательные акты по охране природы.	1. Организация рационального природопользования и охраны природы в России. Организации, осуществляющие координацию и проведение государственной политики по охране природы. Основные направления охраны природы. 2. Основные законодательные акты по охране природы Основные законодательные акты по охране природы. Практическое занятие №12: <i>Составить таблицу:</i> Основные направления охраны природы	1	1	1-2 2-3
31-32	Тема 2.3 Стандарты, нормы и правила в области охраны окружающей	Значение стандартизации экологической деятельности. Группы стандартов. Санитарные нормы и правила. Экологический паспорт предприятия. Организация контроля за состоянием окружающей среды и ее охраной. Практическое занятие №13:	1	1	1-2 2-3

	среды	<i>Составление экологического паспорта предприятия</i>			
33-34	Тема 2.4 Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	<p>Ответственность за экологические нарушения. Экономический механизм охраны окружающей среды. Экономические и экологические показатели уровня вредного воздействия на природу. Порядок возмещения ущерба предприятиями. Природоохранные мероприятия. Плата за загрязнение окружающей среды.</p> <p>Самостоятельная работа: <i>Подготовка сообщений:</i></p> <p>1. Основные природоохранные мероприятия Свердловской области. 2. Основные природоохранные мероприятия г.Сухой Лог.</p>	2	сам.раб 2 часа	1-2 2-3
35-36		ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ	2		3
ВСЕГО			36	13	

- 1.
2. Ознакомительный - узнавание ранее изученных объектов, свойств.
3. Репродуктивный – выполнение деятельности по образцу. Инструкции и под руководством
4. Продуктивный – планирование, самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально – техническое обеспечение.

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Экологические основы природопользования», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для обучающихся:

Основные источники:

Гальперин М.В Экологические основы природопользования, 2020

Гальперин М.В. Общая экология, 2018

Протасов В. Ф. Экологические основы природопользования, 2015

Титов Е.В. Экология: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / [Я.В. Котелевская, И.В. Куко, П.М. Скворцов, Е.В. Титов]; под ред. Е.В. Титова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.: ил., [8] с. цв. вкл.

Электронно-библиотечная система «Знаниум» www.znanium.com

• Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>

Дополнительные источники:

Константинов Владимир Михайлович. Общая биология. Учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / В.М.Константинов, А.Г.Резанов, Е.О.Фадеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

Константинов Владимир Михайлович. Экологические основы природопользования. Учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / В.М.Константинов, Ю.Б.Челидзе. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

Для преподавателя

Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных

стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Гальперин М.В. Экологические основы природопользования, 2020

Гальперин М.В. Общая экология, 2018

Протасов В. Ф. Экологические основы природопользования, 2015

Электронно-библиотечная система «Знаниум» www.znaniium.com

Константинов Владимир Михайлович. Общая биология. Учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / В.М.Константинов, А.Г.Резанов, Е.О.Фадеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

Константинов Владимир Михайлович. Экологические основы природопользования. Учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / В.М.Константинов, Ю.Б.Челидзе. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

Титов Е.В. Экология: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / [Я.В. Котелевская, И.В. Куко, П.М. Скворцов, Е.В. Титов]; под ред. Е.В. Титова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.: ил., [8] с. цв. вкл.

Интернет-ресурсы

www.ecologysite.ru (Каталог экологических сайтов).

www.ecoculture.ru (Сайт экологического просвещения).

www.ecocommunity.ru (Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России).

www.zaroved.ru

<http://atominfo.ru>

• Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В реализации рабочей учебной программы предмета «Экологические вопросы природопользования» осуществляется текущий и итоговый контроль, в котором определяются индивидуальные образовательные достижения обучающихся.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Обучение по учебному предмету завершается аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебному предмету разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения.

По всем контрольным точкам применяется критериальная система оценки. Набранная сумма баллов при выполнении заданий обучающимися соотносится с универсальной шкалой оценки и определяется отметкой.

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки Результатов обучения
<p>В результате изучения учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» обучающийся должен знать/понимать</p> <p>Виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации; • Основные источники и масштабы образования отходов производства; • Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, 	<p>Оценка за устный опрос, письменный контроль. Метод оценки результатов обучения- пятибалльная оценка знаний.</p> <p>Оценка за устный опрос, письменный контроль. Метод оценки результатов обучения- пятибалльная оценка знаний.</p> <p>Оценка за устный опрос, письменный контроль. Метод оценки результатов обучения-</p>

<p>методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков производств;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правовые основы правила и нормы природопользования и экологической безопасности; • Принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования; • Принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; <p>уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> • Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности; • Соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности; • Анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф; • Определять экологическую пригодность выпускаемой продукции; • Оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте; 	<p>пятибалльная оценка знаний.</p> <p>Оценка за устный опрос, письменный контроль. Метод оценки результатов обучения-пятибалльная оценка знаний.</p> <p>Оценка за устный опрос, письменный контроль. Метод оценки результатов обучения-пятибалльная оценка знаний.</p> <p>Оценка за устный опрос, письменный контроль. Метод оценки результатов обучения-пятибалльная оценка знаний.</p> <p>Оценка за устный опрос, письменный контроль, самостоятельную работу. Метод оценки результатов обучения-пятибалльная оценка знаний.</p> <p>Оценка за устный опрос, письменный контроль. Метод оценки результатов обучения-пятибалльная оценка знаний.</p> <p>Оценка за устный опрос, письменный контроль, самостоятельную работу. Метод оценки результатов обучения-пятибалльная оценка знаний.</p> <p>Оценка за устный опрос, письменный контроль. Метод оценки результатов обучения-пятибалльная оценка знаний.</p>
--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.11 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»

2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г

Организация – разработчик: ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Разработчик: Пронькина Светлана Владимировна

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	36
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	36
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	38
УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	46
ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:.....	47
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	49

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум» разработана на основе «Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06 – 830вн, с учетом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности/ профессиям среднего профессионального образования. Программа является вариативной частью обеспечения адаптации обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ЛОВЗ).

Программа предназначена для социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и ЛОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей (с нарушением зрения, с нарушением слуха, с нарушениями опорно – двигательного аппарата, нервно – психическими заболеваниями).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина ОП.10 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональный цикл.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9-11	<ul style="list-style-type: none"> • Пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; • обрабатывать текстовую и табличную информацию; • использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в 	<ul style="list-style-type: none"> • основные понятия автоматизированной обработки информации; • общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; • базовые системные программные продукты в области профессиональной

	<p>профессионально ориентированных информационных системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> • использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, • применять компьютерные и телекоммуникационные средства; • обеспечивать информационную безопасность; • применять антивирусные средства защиты информации; • осуществлять поиск необходимой информации 	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> • состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; • методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; • основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности
--	--	---

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- Максимальной учебной нагрузки обучающегося - **168** часа;
- обязательная аудиторная учебная нагрузка - **166** часов;
- самостоятельная работа внеаудиторная нагрузка - **2** часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информатика

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	168
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	126
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированный зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1. Основные этапы информационного развития общества	Содержание учебного материала		8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1	Описывающее различные устройства, механизмы, способы, алгоритмы обработки информации. Подходы к понятию информации и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации.	6	
	Практические работы			
	1	Выполнение заданий на осуществление выбора ИТ для выполнения профессиональных задач.	2	
Тема 2. Назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения.	Содержание учебного материала		8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1	Информация и данные. Информационные процессы и информационные технологии. Виды информационных технологий. Основные этапы решения задач с помощью ПК в зависимости от вида информационной технологии. Автоматизированные системы, их виды и состав.	4	
	Практические работы			
	2	Подключение к ПК и изучение возможностей периферийных устройств.	2	
	3	Область применения дополнительных периферийных устройств в профессиональной деятельности (пароконвектомат, кулинарные 3D-компьютеры)	2	
Тема 3. Технические средства: классификация компьютеров, периферийных устройств компьютера	Содержание учебного материала		10	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1	Назначение и основные характеристики дополнительных периферийных устройств. (Принтер, сканер, копир, МФУ, модем, мультимедийный проектор, факс, блок непрерывного питания, звуковые колонки и т.д.) Область применения дополнительных периферийных устройств в профессиональной деятельности (пароконвектомат, кулинарные 3D-компьютеры)		
	Практические работы			

	4	Базовое программное обеспечение: назначение и принципы использования системного и прикладного ПО.	2	
	5	Условия распространения и использования программного обеспечения и ИТ.	2	
	6	Возможности использования базового ПО в профессиональной деятельности.	2	
	7	Проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ.	2	
	8	Выполнение заданий на осуществление выбора ПО, позволяющего наилучшим образом решать профессиональные задачи.	2	
Тема 4. Операционная система: функции, состав, основные виды. Файловая структура организации данных.	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1	Базовое программное обеспечение: назначение и принципы использования системного и прикладного ПО. Условия распространения и использования ОС		
	Практические работы			
	9	Операционная система: функции, состав, основные виды. Файловая структура организации данных.		
Тема 5. Обработка текстовой информации в текстовом процессоре.	Содержание учебного материала		16	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1	Основные возможности текстового редактора и издательских систем. Использование возможностей текстового редактора в профессиональной деятельности.	4	
	Практические работы			
	10	Форматирование символов, ввод простейших документов	2	
	11	Создание простых документов по специальности	2	
	12	Форматирование абзацев	2	
	13	Создание простых и сложных таблиц	2	

	14	Создание таблиц по специальности	2	
	15	Создание таблиц по специальности	2	
Тема 5. Обработка текстовой информации в текстовом процессоре.	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1	Основные возможности текстового редактора и издательских систем. Использование возможностей текстового редактора в профессиональной деятельности.		
	Практические работы			
	16	Использование возможностей текстового редактора в профессиональной деятельности.	2	
	17	Основные возможности текстового редактора и издательских систем.	2	
Тема 6. Организация, структура электронных таблиц. Ввод данных. Оформление таблицы. Выполнение расчетов с использованием формул и функций. Построение графиков и диаграмм	Содержание учебного материала		20	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1	Основные возможности электронных таблиц. Использование возможностей электронных таблиц в профессиональной деятельности: решение профессиональных задач; решение экономических задач.	4	
	Практические работы			
	18	Основные возможности электронных таблиц. Использование возможностей электронных таблиц в профессиональной деятельности: решение профессиональных задач; решение экономических задач.	2	
	19	Создание, редактирование формул и функций в Excel	2	
	20	Создание, редактирование формул и функций в Excel	2	
	21	Сортировка и фильтрация данных	2	
	22	Представление данных с помощью диаграмм	2	
	23	Представление данных с помощью диаграмм	2	
Тема 7. Основные элементы	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10

таблиц, режимы работы. Создание форм, заполнение. Организация запросов	1	Основные элементы электронных таблиц, режимы работы. Создание форм, заполнение. Организация запросов	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	Практические работы			
	24	Заполнение таблиц по специальности	2	
	25	Заполнение таблиц по специальности	2	
	26	СУБД ACCESS. Создание таблиц, запросов	2	
	27	СУБД ACCESS. Создание таблиц, запросов	2	
	28	СУБД ACCESS. Создание таблиц, запросов	2	
Тема 8. Создание таблицы калорийности и цены продуктов. Создание таблицы цены продуктов	Содержание учебного материала			ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	Практические работы			
	1	Работа с файлами и каталогами: создание, перемещение, копирование, удаление, поиск, переименование, сохранение, восстановление.	2	
	29	Создание деловых документов в текстовом редакторе. Оформление текстовых документов, содержащих таблицы.	2	
	30	Создание деловых документов в текстовом редакторе. Оформление текстовых документов, содержащих таблицы.	2	
	31	Создание текстовых документов на основе шаблонов. Создание формул в текстовом редакторе.	2	
	32	Создание текстовых документов на основе шаблонов. Создание формул в текстовом редакторе.	2	
33	Создание электронной книги. Организация расчётов в табличном процессоре.	2		
Тема 10. Представление информации. Сбор, и анализ информации	Содержание учебного материала			ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1	Использование возможностей электронных таблиц в профессиональной деятельности: решение профессиональных задач; решение экономических задач.		
	Практические работы			

	34	Применение и обслуживание средств хранения информации. Сервисное обслуживание ПК.	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5	
	35	Создание файловой системы ПК с целью повышения эффективности выполняемых профессиональных задач.	2		
	36	Подготовка отчёта. Связи между файлами и консолидация данных.	2		
	37	Решение экономических задач и расчёт экономических показателей в ЭТ.	2		
	38	Решение экономических задач и расчёт экономических показателей в ЭТ.	2		
Тема 11. Обработка данных средствами табличного процессора Microsoft Excel по профессии	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5	
	1	Работа с файлами и каталогами: создание, перемещение, копирование, удаление, поиск, переименование, сохранение, восстановление.	2		
	Практические работы				
	39	Анализ товарооборота и расчёт премии.	2		
	40	Использование возможностей электронных таблиц для расчета проекта рецептуры и калорийности блюда.	2		
	41	Использование возможностей электронных таблиц для расчета проекта рецептуры и калорийности блюда.	2		
Тема 12. Обработка данных средствами табличного процессора Microsoft Excel по профессии	Содержание учебного материала		8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5	
	1	Работа с файлами и каталогами: создание, перемещение, копирование, удаление, поиск, переименование, сохранение, восстановление.			
	Самостоятельная работа. Использование электронных таблиц для создания актов отработки блюд. Использование возможностей электронных таблиц для расчета проекта рецептуры и калорийности блюда.		2		
	Практические работы				
	42	Применение смешанных ссылок для расчёта пищевой ценности блюд. Изменение цвета ячеек в зависимости от содержимого.	2		

	43	Сортировка и фильтрация данных	2		
	44	Применение смешанных ссылок для расчёта продуктов на заданное количество порций и расчёта сырья по плану меню.	2		
Тема 14. Автоматизированные системы в профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала		14	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5	
	1	Основные возможности электронных таблиц. Использование возможностей электронных таблиц в профессиональной деятельности: решение профессиональных задач; решение экономических задач.			
	Практические работы				
	45	Изучение возможностей российских СПС. Знакомство с СПС «Консультант плюс».	2		
	46	Поиск инф в СПС «Консультант плюс»	2		
	47	Изучение функциональных возможностей программы «Технологическая карта 1.3»	2		
	48	Проектирование АРМ технолога, калькулятора	2		
	49	Нормативно-правовые документы информационной безопасности в РФ	2		
	50	ИТ и право. Технологии компьютерных преступлений	2		
	51	Меры защиты информационной безопасности. Физическая безопасность	2		
Тема 15. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	Содержание учебного материала.		4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5	
	1	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.			
	Практические работы				
	52	Изучение правил безопасного интернета.	2		
	53	Установка защиты информации.	2		
Тема 16. Электронные	Содержание учебного материала		8	ОК 1-7,9,10	

коммуникации в профессиональной деятельности	1	Возможности сайтов государственных органов.		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	Практические работы			
	54	Система представления налоговой отчетности в электронном виде.	2	
	55	Услуги Интернет-банкинга. Электронные деньги Web – Money.	2	
	56	Электронная коммерция.	2	
	57	Изучение интерфейса и возможностей портала госуслуг.	2	
Тема 17. Защита проекта по профессии	Содержание учебного материала		12	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1	Создание рабочей документации с помощью электронных таблиц. Построение диаграмм по данным рабочих документов. Защита проекта.		
	Практические работы			
	58	Основные возможности Open Office.org	2	
	59	Использование возможностей средств создания компьютерных презентаций в профессиональной деятельности.	2	
	60	Использование возможностей средств создания компьютерных презентаций в профессиональной деятельности.	2	
	61	Использование возможностей средств создания компьютерных презентаций в профессиональной деятельности.	2	
	62	Показ и защита презентаций с использованием демонстрационного оборудования.	2	
	63	Показ и защита презентаций с использованием демонстрационного оборудования.	2	
Дифференцированный зачет			4	
ИТОГО			168	

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение программы учебной дисциплины «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Информатика» входят:

- технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции сCDROM (DVDROM); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, проектор и экран);
- компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением, системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебной дисциплины «Информатика»;
- расходные материалы: бумага, картриджи для принтера, диск для записи (CD-Рили CD-RW);
- инструкции по технике безопасности.

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:

Основные источники:

1. Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) : учеб. пособие / Н.Г. Плотникова. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2017. — 124 с. — (Среднее профессио-нальное образование). — <http://znanium.com/catalog/product/760298>
2. Информатика : учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 384 с. — (Среднее профессио-нальное образование). <http://znanium.com/catalog/product/958521>.
3. Михеева Е.В., Титова О.И., Информационные технологии в профессиональной деятельности.: Учебное пособие – М., 2019

Дополнительные источники:

1. Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М.С. Цветковой. — М., 2013
2. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2012
3. Великович Л.С., Цветкова М.С. Программирование для начинающих: учеб. издание. — М., 2011.
4. Залогова Л.А. Компьютерная графика. Элективный курс: практикум / Л. А.Залогова — М., 2011.
5. Логинов М.Д., Логинова Т.А. Техническое обслуживание средств вычислительной техники: учеб. пособие. — М., 2010.
6. Малясова С.В., Демьяненко С.В. Информатика и ИКТ: пособие для подготовки к ЕГЭ / под ред. М.С.Цветковой. — М., 2013.
7. Мельников В.П., Клейменов С.А., Петраков А.В. Информационная безопасность: учеб. пособие / под ред. С. А. Клейменова. — М., 2013.
8. Назаров С.В., Широков А.И. Современные операционные системы: учеб. пособие. — М., 2011.
9. Новожилов Е.О., Новожилов О.П. Компьютерные сети: учебник. — М., 2013.
10. Парфилова Н.И., Пылькин А.Н., Трусов Б.Г. Программирование: Основы алгоритми-зации и программирования: учебник / под ред. Б.Г.Трусова. — М., 2014.
11. Сулейманов Р.Р. Компьютерное моделирование математических задач. Элективный курс: учеб. пособие. — М.: 2012
12. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник. — М., 2014.
13. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. — М., 2014.
14. Шевцова А.М., Пантюхин П.Я. Введение в автоматизированное проектирование: учеб. пособие с приложением на компакт диске учебной версии системы АДЕМ. — М., 2011.

Интернет-ресурсы

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР). www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ре-сурсов). www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Ин-форма-тика»).
2. www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по ин-форма-ционным технологиям).

3. <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕ-СКО» по ИКТ в образовании).
4. www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Мате-матика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
5. www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
6. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
7. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
8. www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).
www.hear.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).
www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; • состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; • методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; • □ основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности 	<p>Полнота ответов, точность формулировок. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -устного опроса; -тестирования; -письменного опроса; -тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы. Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: - оценка теста</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 телекоммуникационные средства; • обеспечивать информационную 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>

<p>безопасность;</p> <ul style="list-style-type: none">• применять антивирусные средства защиты информации;• осуществлять поиск необходимой информации		
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Разработчик: Пронькина Светлана Владимировна

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	36
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	36
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	38
УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	46
ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:	47
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	49

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум» разработана на основе «Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06 – 830вн, с учетом Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности/ профессиям среднего профессионального образования. Программа является вариативной частью обеспечения адаптации обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ЛОВЗ).

Программа предназначена для социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и ЛОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей (с нарушением зрения, с нарушением слуха, с нарушениями опорно – двигательного аппарата, нервно – психическими заболеваниями).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина ОП.10 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональный цикл.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> • 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 телекоммуникационные средства; • обеспечивать информационную безопасность; • применять антивирусные средства защиты информации; 	<ul style="list-style-type: none"> • основные понятия автоматизированной обработки информации; • общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; • базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; • состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; • методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; • основные методы и приемы обеспечения

	<ul style="list-style-type: none"> • осуществлять поиск необходимой информации 	информационной безопасности
--	---	-----------------------------

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- Максимальной учебной нагрузки обучающегося - **168** часа;
- обязательная аудиторная учебная нагрузка - **166** часов;
- самостоятельная работа внеаудиторная нагрузка - **2** часа

– 30

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**Информатика****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	168
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	126
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированный зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
Тема 1. Основные этапы информационного развития общества	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1 Описывающее различные устройства, механизмы, способы, алгоритмы обработки информации. Подходы к понятию информации и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации.	6		
	Практические работы			
	1 Выполнение заданий на осуществление выбора ИТ для выполнения профессиональных задач.	2		
Тема 2. Назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения.	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1 Информация и данные. Информационные процессы и информационные технологии. Виды информационных технологий. Основные этапы решения задач с помощью ПК в зависимости от вида информационной технологии. Автоматизированные системы, их виды и состав.	4		
	Практические работы			
	2 Подключение к ПК и изучение возможностей периферийных устройств.	2		
	3 Область применения дополнительных периферийных устройств в профессиональной деятельности (пароконвектомат, кулинарные 3D-компьютеры)	2		
Тема 3. Технические средства: классификация компьютеров, периферийных устройств компьютера	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1 Назначение и основные характеристики дополнительных периферийных устройств. (Принтер, сканер, копир, МФУ, модем, мультимедийный проектор, факс, блок непрерывного питания, звуковые колонки и т.д.) Область применения дополнительных периферийных устройств в профессиональной деятельности (пароконвектомат, кулинарные 3D-компьютеры)			
	Практические работы			

	4	Базовое программное обеспечение: назначение и принципы использования системного и прикладного ПО.	2	
	5	Условия распространения и использования программного обеспечения и ИТ.	2	
	6	Возможности использования базового ПО в профессиональной деятельности.	2	
	7	Проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ.	2	
	8	Выполнение заданий на осуществление выбора ПО, позволяющего наилучшим образом решать профессиональные задачи.	2	
Тема 4. Операционная система: функции, состав, основные виды. Файловая структура организации данных.	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	Базовое программное обеспечение: назначение и принципы использования системного и прикладного ПО. Условия распространения и использования ОС		
	Практические работы			
	9	Операционная система: функции, состав, основные виды. Файловая структура организации данных.		
Тема 5. Обработка текстовой информации в текстовом процессоре.	Содержание учебного материала		16	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	Основные возможности текстового редактора и издательских систем. Использование возможностей текстового редактора в профессиональной деятельности.	4	
	Практические работы			
	10	Форматирование символов, ввод простейших документов	2	
	11	Создание простых документов по специальности	2	
	12	Форматирование абзацев	2	
	13	Создание простых и сложных таблиц	2	

	14	Создание таблиц по специальности	2	
	15	Создание таблиц по специальности	2	
Тема 5. Обработка текстовой информации в текстовом процессоре.	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	Основные возможности текстового редактора и издательских систем. Использование возможностей текстового редактора в профессиональной деятельности.		
	Практические работы			
	16	Использование возможностей текстового редактора в профессиональной деятельности.	2	
	17	Основные возможности текстового редактора и издательских систем.	2	
Тема 6. Организация, структура электронных таблиц. Ввод данных. Оформление таблицы. Выполнение расчетов с использованием формул и функций. Построение графиков и диаграмм	Содержание учебного материала		20	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	Основные возможности электронных таблиц. Использование возможностей электронных таблиц в профессиональной деятельности: решение профессиональных задач; решение экономических задач.	4	
	Практические работы			
	18	Основные возможности электронных таблиц. Использование возможностей электронных таблиц в профессиональной деятельности: решение профессиональных задач; решение экономических задач.	2	
	19	Создание, редактирование формул и функций в Excel	2	
	20	Создание, редактирование формул и функций в Excel	2	
	21	Сортировка и фильтрация данных	2	
	22	Представление данных с помощью диаграмм	2	
23	Представление данных с помощью диаграмм	2		
Тема 7. Основные элементы	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10

таблиц, режимы работы. Создание форм, заполнение. Организация запросов	1	Основные элементы электронных таблиц, режимы работы. Создание форм, заполнение. Организация запросов	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практические работы			
	24	Заполнение таблиц по специальности	2	
	25	Заполнение таблиц по специальности	2	
	26	СУБД ACCESS. Создание таблиц, запросов	2	
	27	СУБД ACCESS. Создание таблиц, запросов	2	
	28	СУБД ACCESS. Создание таблиц, запросов	2	
Тема 8. Создание таблицы калорийности и цены продуктов. Создание таблицы цены продуктов	Содержание учебного материала			ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практические работы			
	1	Работа с файлами и каталогами: создание, перемещение, копирование, удаление, поиск, переименование, сохранение, восстановление.	2	
	29	Создание деловых документов в текстовом редакторе. Оформление текстовых документов, содержащих таблицы.	2	
	30	Создание деловых документов в текстовом редакторе. Оформление текстовых документов, содержащих таблицы.	2	
	31	Создание текстовых документов на основе шаблонов. Создание формул в текстовом редакторе.	2	
	32	Создание текстовых документов на основе шаблонов. Создание формул в текстовом редакторе.	2	
33	Создание электронной книги. Организация расчётов в табличном процессоре.	2		
Тема 10. Представление информации. Сбор, и анализ информации	Содержание учебного материала			ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1	Использование возможностей электронных таблиц в профессиональной деятельности: решение профессиональных задач; решение экономических задач.		
	Практические работы			

	34	Применение и обслуживание средств хранения информации. Сервисное обслуживание ПК.	2	ПК 5.1-5.5	
	35	Создание файловой системы ПК с целью повышения эффективности выполняемых профессиональных задач.	2		
	36	Подготовка отчёта. Связи между файлами и консолидация данных.	2		
	37	Решение экономических задач и расчёт экономических показателей в ЭТ.	2		
	38	Решение экономических задач и расчёт экономических показателей в ЭТ.	2		
Тема 11. Обработка данных средствами табличного процессора Microsoft Excel по профессии	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1	Работа с файлами и каталогами: создание, перемещение, копирование, удаление, поиск, переименование, сохранение, восстановление.	2		
	Практические работы				
	39	Анализ товарооборота и расчёт премии.	2		
	40	Использование возможностей электронных таблиц для расчета проекта рецептуры и калорийности блюда.	2		
	41	Использование возможностей электронных таблиц для расчета проекта рецептуры и калорийности блюда.	2		
Тема 12. Обработка данных средствами табличного процессора Microsoft Excel по профессии	Содержание учебного материала		8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1	Работа с файлами и каталогами: создание, перемещение, копирование, удаление, поиск, переименование, сохранение, восстановление.			
	Самостоятельная работа. Использование электронных таблиц для создания актов отработки блюд. Использование возможностей электронных таблиц для расчета проекта рецептуры и калорийности блюда.		2		
	Практические работы				
	42	Применение смешанных ссылок для расчёта пищевой ценности блюд. Изменение цвета ячеек в зависимости от содержимого.	2		

	43	Сортировка и фильтрация данных	2		
	44	Применение смешанных ссылок для расчёта продуктов на заданное количество порций и расчёта сырья по плану меню.	2		
Тема 14. Автоматизированные системы в профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала		14	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1	Основные возможности электронных таблиц. Использование возможностей электронных таблиц в профессиональной деятельности: решение профессиональных задач; решение экономических задач.			
	Практические работы				
	45	Изучение возможностей российских СПС. Знакомство с СПС «Консультант плюс».	2		
	46	Поиск инф в СПС «Консультант плюс»	2		
	47	Изучение функциональных возможностей программы «Технологическая карта 1.3»	2		
	48	Проектирование АРМ технолога, калькулятора	2		
	49	Нормативно-правовые документы информационной безопасности в РФ	2		
	50	ИТ и право. Технологии компьютерных преступлений	2		
	51	Меры защиты информационной безопасности. Физическая безопасность	2		
Тема 15. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	Содержание учебного материала.		4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.			
	Практические работы				
	52	Изучение правил безопасного интернета.	2		
	53	Установка защиты информации.	2		
Тема 16. Электронные	Содержание учебного материала		8	ОК 1-7,9,10	

коммуникации в профессиональной деятельности	1	Возможности сайтов государственных органов.		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практические работы			
	54	Система представления налоговой отчетности в электронном виде.	2	
	55	Услуги Интернет-банкинга. Электронные деньги Web – Money.	2	
	56	Электронная коммерция.	2	
	57	Изучение интерфейса и возможностей портала госуслуг.	2	
Тема 17. Защита проекта по профессии	Содержание учебного материала		12	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	Создание рабочей документации с помощью электронных таблиц. Построение диаграмм по данным рабочих документов. Защита проекта.		
	Практические работы			
	58	Основные возможности Open Office.org	2	
	59	Использование возможностей средств создания компьютерных презентаций в профессиональной деятельности.	2	
	60	Использование возможностей средств создания компьютерных презентаций в профессиональной деятельности.	2	
	61	Использование возможностей средств создания компьютерных презентаций в профессиональной деятельности.	2	
	62	Показ и защита презентаций с использованием демонстрационного оборудования.	2	
63	Показ и защита презентаций с использованием демонстрационного оборудования.	2		
Дифференцированный зачет			4	
ИТОГО			168	

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение программы учебной дисциплины «Информатика» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Информатика» входят:

- технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции сCDROM (DVDROM); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, проектор и экран);
- компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением, системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебной дисциплины «Информатика»;
- расходные материалы: бумага, картриджи для принтера, диск для записи (CD-Рили CD-RW);
- инструкции по технике безопасности.

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ,
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:**

Основные источники:

1. Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) : учеб. пособие / Н.Г. Плотникова. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2017. — 124 с. — (Среднее профессиональное образование). — <http://znanium.com/catalog/product/760298>
2. Информатика : учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). <http://znanium.com/catalog/product/958521>.
3. Михеева Е.В., Титова О.И., Информационные технологии в профессиональной деятельности.: Учебное пособие – М., 2019

Дополнительные источники:

1. Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М.С. Цветковой. — М., 2013
2. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2012
3. Великович Л.С., Цветкова М.С. Программирование для начинающих: учеб. издание. — М., 2011.
4. Залогова Л.А. Компьютерная графика. Элективный курс: практикум / Л. А.Залогова — М., 2011.
5. Логинов М.Д., Логинова Т.А. Техническое обслуживание средств вычислительной техники: учеб. пособие. — М., 2010.
6. Малясова С.В., Демьяненко С.В. Информатика и ИКТ: пособие для подготовки к ЕГЭ / под ред. М.С.Цветковой. — М., 2013.
7. Мельников В.П., Клейменов С.А., Петраков А.В. Информационная безопасность: учеб. пособие / под ред. С. А. Клейменова. — М., 2013.
8. Назаров С.В., Широков А.И. Современные операционные системы: учеб. пособие. — М., 2011.
9. Новожилов Е.О., Новожилов О.П. Компьютерные сети: учебник. — М., 2013.
10. Парфилова Н.И., Пылькин А.Н., Трусов Б.Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б.Г.Трусова. — М., 2014.
11. Сулейманов Р.Р. Компьютерное моделирование математических задач. Элективный курс: учеб. пособие. — М.: 2012
12. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник. — М., 2014.
13. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. — М., 2014.
14. Шевцова А.М., Пантюхин П.Я. Введение в автоматизированное проектирование: учеб. пособие с приложением на компакт диске учебной версии системы АДЕМ. — М., 2011.

Интернет-ресурсы

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР). www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов). www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
2. www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).

3. <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕ-СКО» по ИКТ в образовании).
4. www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Мате-матика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
5. www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
6. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
7. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
8. www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).
www.hear.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).
www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; • состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; • методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; • □ основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности 	<p>Полнота ответов, точность формулировок. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -устного опроса; -тестирования; -письменного опроса; -тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы. Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: - оценка теста</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 телекоммуникационные средства; • обеспечивать информационную 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>

<p>безопасность;</p> <ul style="list-style-type: none">• применять антивирусные средства защиты информации;• осуществлять поиск необходимой информации		
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.12 Основы права, предпринимательской деятельности и финансовой грамотности»

2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Разработчик: Калугина Светлана Анатольевна, преподаватель ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы права, предпринимательской деятельности и финансовой грамотности»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины

ОП.12 Основы права, предпринимательской деятельности и финансовой грамотности является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.12 Основы права, предпринимательской деятельности и финансовой грамотности включена в общепрофессиональный цикл дисциплин.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

уметь:

- ориентироваться в наиболее общих правовых проблемах, ценностей, свободы как основе формирования правовой культуры гражданина и будущего специалиста;
- определить значение права как отрасли политической культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;
- определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей;
- сформулировать представление о законе, государстве и роли права в жизни
- выбирать подходящий вид вложения денежных средств в банке, сравнивать банковские вклады и кредиты, защищать свои права, проводить предварительные расчёты по платежам по кредиту.
- выбирать подходящий инструмент инвестирования на фондовом рынке, выявлять риски, сопутствующие инвестированию денег на рынке ценных бумаг.
- пользоваться личным кабинетом на сайте налоговой инспекции и получать актуальную информацию о начисленных налогах и задолженности, заполнять налоговую декларацию, оформлять заявление на получение налогового вычета, рассчитывать сумму налогов к уплате.
- понимать содержание договора страхования, уметь работать с правилами страхования, уметь актуализировать страховую информацию, уметь правильно выбрать условия страхования.

- определять потребность в капитале для развития бизнеса, составлять бизнес-план, рассчитывать прибыль, налоги, знать порядок уплаты налогов в малом и среднем бизнесе, строить структуру управления на предприятии.

- различать стратегии инвестирования, выбирать приемлемую для себя стратегию инвестирования с позиции приемлемого уровня риска и доходности.

- влиять на размер собственной будущей пенсии, с помощью калькулятора, размещённого на сайте Пенсионного фонда России, рассчитывать размер пенсии, выбирать негосударственный пенсионный фонд.

знать:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия права, роль права в жизни человека и государства;

- основы правового учения о государстве;

- права, свободы, обязанности человека и гражданина, механизмы их реализации;

- систему органов государственной власти;

- понятие банковской системы, виды депозитов, порядок начисления процентов, порядок возмещения вкладов, основные параметры депозита, виды кредитов, характеристики кредита, параметры выбора необходимого вида кредита.

- понятие фондового рынка, виды ценных бумаг, виды профессиональных участников ценных бумаг, типы валютных сделок.

- основания взимания налогов с граждан, налоги, уплачиваемые гражданами, необходимость получения ИНН и порядок его получения, случаи, в которых необходимо заполнять налоговую декларацию.

- страховой рынок, основные участники страхового рынка, особенности развития страхового рынка в России, классификация страховых продуктов, условия осуществления различных видов страхования.

- понятие малого и среднего бизнеса, порядок формирования уставного капитала, структура доходов и расходов, порядок расчёта прибыли, порядок расчёта и уплаты налогов в малом и среднем бизнесе, определение рисков и их снижение.

- способы финансового обеспечения в старости, основания получения пенсии по старости, знание о существующих программах пенсионного обеспечения.

Формируемые общие компетенции:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задачи профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

ОК 09. Использовать информационные технологии

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельности в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36

в том числе:	
практические работы	10
Самостоятельная работа студента (всего)	2
<i>Итоговая аттестация в форме зачета.</i>	

Тематическое планирование

№ занятия	Содержание курса	Всего часов	В т.ч. практических	Уровень освоения
Раздел 1. Понятие права, система права.		2		
1 2	Происхождение и сущность права. Задачи и функции права	2		1,2
Раздел 2. Конституционное и административное право.		4	2	
3 4	Основы конституционного строя в России. Практическое занятие №1	2	1	1,2
5 6	Значение и структура административного права Практическое занятие №2	2	1	1,2
Раздел 3. Понятия гражданского и трудового права		4	2	
7 8	Общая характеристика гражданского права. Субъекты гражданских правоотношений. Практическое занятие № 3	2	1	1,2
9 10	Трудовой договор, виды трудового договора, порядок его заключения Практическое занятие № 4	2	1	1,2
Раздел 4. Семейное право		2	2	
11 12	Личные имущественные права и обязанности супругов. Права и обязанности родителей и детей. Практическое занятие № 5	2	1	1,2
Раздел 5. Уголовное право		2		
13 14	Общая характеристика уголовного права и уголовного законодательства. Практическое занятие № 6	2	1	1,2
Самостоятельная работа № 1 Подготовить реферат на тему: «Международное право и его особенности»		1		
Раздел 6. Финансовая грамотность. Банки и фондовый рынок		4		1,2
15 16	Банковская система России. Сберегательные вклады: как они работают и как сделать	2		1,2

	выбор			
17	Как работает фондовая биржа и кто может на ней торговать.	2		1,2,3
18				
Раздел 7. Страхование		2		
19	Страхование имущества: как это работает.	2		1,2
20	Страхование здоровья и жизни.			
Раздел 8. Налоги и пенсионное накопление		4		
21	Зачем нужны налоги и какие виды налогов существуют.	2		1,2,3
22	Подача налоговой декларации			
23	Обязательное и добровольное пенсионное страхование.	2		1,2,3
24				
Раздел 9. Предпринимательская деятельность		10	4	
25	Как начать свой бизнес. Регистрация ИП. Самозанятость.	2		1,2
26				
27	Привлечение денег для малого бизнеса	2		1,2,3
28				
29	Риски в предпринимательской деятельности	2		1,2
30				
31	Практическое занятие № 7		2	1,2
32				
33	Практическое занятие № 8		2	1,2
34				
Самостоятельная работа № 2 Сообщение на тему: «Как продать товар или услугу по QR-коду»		1		
35	Зачет	2		3
Итого:		38	10	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1.- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2.- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3.- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Центр «Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования» <https://fmc.hse.ru/methodology>
2. Дружи с финансами. Национальная программа повышения финансовой грамотности граждан. Режим доступа: Вашифинансы.рф
3. Кредитный калькулятор. Режим доступа: www.calculator-credit.ru
4. Центральный банк Российской Федерации – официальный сайт. Режим доступа: www.cbr.ru
5. Консультант плюс. Режим доступа: www.consultant.ru
6. Финансовая культура . Режим доступа: <https://fincult.info/>
7. ДОЛ-ИГРА игры по финансовой грамотности Режим доступа: <https://doliGRA.ru/>
8. Онлайн уроки финансовой грамотности <https://dni-fg.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные категории и понятия права, роль права в жизни человека и государства; - основы правового учения о государстве; - права, свободы, обязанности человека и гражданина, механизмы их реализации; - систему органов государственной власти; -основные банковские услуги, работу с ценными бумагами, налоговую систему РФ, основы страхования, финансовые механизмы деятельности фирм, основы бизнес-планирования, роль денег в современном мире и возможные денежные риски, основ построения семейного бюджета. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Текущий контроль</p> <p>при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; - оценки результатов практических работ; -оценки результатов самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме зачета в виде: тестирования</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ориентироваться в наиболее общих правовых проблемах, ценностей, свободы как основе формирования правовой культуры гражданина и будущего специалиста; - определить значение права как отрасли политической культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков; - определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей; - сформулировать представление о законе, государстве и роли права в жизни -разбираться в финансовых институтах 	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	

<p>и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;</p> <p>-использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;</p> <p>-использовать такие способы повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.</p>		
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.12 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.13 Этика и психология профессиональной деятельности»

2023

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (рег. № 170331 от 31.03.2017 г. в государственном реестре ПООП).

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Разработчик: Калугина Светлана Анатольевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14. ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины «Этика и психология профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (рег. № 170331 от 31.03.2017 г. в государственном реестре ПООП).

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
- пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;
- принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
- поддерживать деловую репутацию;
- создавать и соблюдать имидж делового человека;
- организовывать рабочее место.

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

- правила делового общения;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;
- основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;
- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары;
- правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.

В результате освоения рабочей программы учебной дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие ОК:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекста
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	38
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
самостоятельная работа	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Этика и психология профессиональной деятельности»**

№ занятия	Содержание курса	Всего часов	В т.ч. практических	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Этика и культура поведения					
1 2	Предмет и задачи этики и психологии. Общие сведения об этической культуре.	2		1	
3 4	Профессиональная этика. Деловой этикет. Внешний облик человека.				
5 6	Происхождение и сущность профессиональной этики. Этикет. Основные типы этикета.	2		1,2	ОК 1,2,3,4, 5,6,7,8,9 УУД: Личностные Коммуникативные Познавательные Регулятивные
7 8	Практическое занятие: Профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета.		2	1,2	
9 10	Практическое занятие: Публичное выступление.		2	1,2	
11 12	Практическое занятие: Определение требований к внешнему облику работника общественного питания.		2	1,2	
13 14	Практическое занятие: Визитная карточка в деловой жизни.		2	1,2	
Самостоятельная работа обучающихся № 1 «Составление доклада по теме «Роль этикета в моей будущей профессии». (1 час)					
Раздел 2. Психология профессиональной деятельности					
15 16	Психические процессы и состояния: ощущения, восприятие, мышление, речь, память, внимание, воображение. Воля. Воспитание воли.	2		1,2	ОК 1,2,3,4, 5,6,7,8,9 УУД: Личностные Коммуникативные Познавательные Регулятивные
17 18	Индивидуальные особенности личности в деловом общении. Уровни общения. Виды коммуникации	2		1,2	
19 20	Практическое занятие: Использование приёмов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.		2	1,2	
21 22	Практическое занятие: Решение ситуационных задач «Коммуникативные барьеры»		2		
23 24	Практическое занятие: Использование приёмов эффективного общения в деятельности работника общественного питания.		2		
25 26	Практическое занятие: Культура телефонного разговора Подарки, презенты в нашей жизни.		2	3	
Раздел 3. Производственный конфликт в коллективе					
27 28	Конфликт и его структура. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях.	2		1,2	ОК 1,2,3,4, 5,6,7,8,9 УУД: Личностные Коммуникативные Познавательные Регулятивные
29 30	Правила поведения в конфликтных ситуациях.	2			
31 32	Эмоциональный и коммуникативный стресс. Правила саморегуляции.	2		1,2	
33	Практическая работа: Соблюдение правил поведения		2	3	

34	в конфликтных ситуациях (ролевая игра).				
Самостоятельная работа обучающихся № 2 “Соблюдение правил поведения в конфликтных ситуациях” Сообщение (1 час)					
35 36	Дифференцированный зачет	2		3	
Всего за курс		36	18		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер
- проектор

Основные источники:

1. Егоров, П. А. Этика : учебное пособие / П.А. Егоров, В.Н. Руднев. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016206-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product>

2. Кошечкина, И. П. Профессиональная этика и психология делового общения : учебное пособие / И.П. Кошечкина, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 304 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0739-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product>

3. Барышева, А. Д. Этика и психология делового общения (сфера сервиса) : учеб. пособие / А. Д. Барышева, Ю. А. Матюхина, Н. Г. Шередер. - Москва : Альфа-М; НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с. - (ПРОФИЛЬ).-ISBN 978-5-98281-095-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/535092>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения самостоятельных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, практических и творческих заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
– осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;	ОК 1, 4, 5,	выполнение заданий на практических занятиях устный опрос
– пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	ОК 1, 3, 4	выполнение заданий на практических занятиях
– передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;	ОК 2, 5, 9, 10	выполнение заданий на практических занятиях устный опрос
– принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;	ОК 1, 3, 6	выполнение заданий на практических занятиях устный опрос
– поддерживать деловую репутацию;	ОК 1, 3, 6	выполнение заданий на практических занятиях выполнение задания для самостоятельной работы
– создавать и соблюдать имидж делового человека;	ОК 1, 4, 5, 10	выполнение заданий для самостоятельной работы
– организовывать рабочее место.	ОК 2, 9	итоговое тестирование
Знания:		
– правила делового общения;	ОК 1-5	устный опрос выполнение заданий на практических занятиях
– этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;	ОК 4, 5	выполнение заданий на практических занятиях
– основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;	ОК 3, 4, 6	выполнение заданий на практических занятиях
– формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации	ОК 4, 5, 6	выполнение заданий на практических занятиях итоговое тестирование

производственных ситуациях;		
– составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары;	ОК 2, 4	выполнение заданий на практических занятиях устный опрос
– правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.	ОК 1, 3, 9	выполнение заданий на практических занятиях выполнение задания для самостоятельной работы

Оценка знаний, умений и УУД по результатам контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.14 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции»

2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Разработчик: Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 15 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программы имеет связь с профессиональными модулями, общепрофессиональными дисциплинами.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.4 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	<ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; – пользоваться нормативной и специальной литературой; – пользоваться инструментами для карвинга; – создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; – разрабатывать новые виды оформления; – выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; – выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; – определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; – применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; – проявлять свою творческую индивидуальность; 	<ul style="list-style-type: none"> – характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; – основные приемы изготовления украшений; – простейшие примеры декоративной вырезки; – основы карвинга; – правила подбора профессионального инструмента для карвинга; – характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; – температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; – технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; – требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; – актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и</p>

	<p>проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p>

	<p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

	интересующие профессиональные темы	
--	---------------------------------------	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	110
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные занятия	18
практические занятия	30
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 15 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Раздел 1 Основы эстетики			
Тема 1.1	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2
Предмет, задачи эстетики и дизайна	1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	2	ПК 2.5 ПК 2.6
Тема 1.2.Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн.	2 Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн.	2	ПК2.7 ПК 2.8
Тема 1.3 История возникновения эстетики	3 Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.	2	ПК 3.4 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 01.10
Тема 1.4	Содержание учебного материала	4	
Основные направления развития эстетики.	1 Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий	2	ПК 1.2 ПК 2.5

Тема 1.5. Что такое цвет.	2	Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность.	2	ПК 2.6 ПК2.7
Тема 1.6. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях.	3	Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.	2	ПК 2.8 ПК 3.4 ПК 5.2
Тема 1.7. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.	4	Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.	2	ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 01-10
		Тематика домашних заданий при изучении раздела 1 Подготовка творческих работ по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода». «Еда на картинах великих художников» Самостоятельная работа с источниками информации. Изучение направлений развития food-дизайна		
Раздел 2 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий				
Тема 2.1 Продукты и инструменты	Содержание учебного материала		6	ПК 1.2 ОК 01-10
	1	Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга.	2	
Тема 2.2. Инструменты для украшения блюд	2	Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга.	2	
Тема 2.3. Правила подбора профессионального инструмента	3	Правила подбора профессионального инструмента для карвинга		

Тема 2.4 Карвинг. Украшения из овощей.	Содержание учебного материала		8	ПК 1.2 ОК 01-10
	1	Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь)	2	
Тема 2.5. Украшения из лука	2	Украшения из лука Приемы, различные технологии. Инструменты и приспособления.	2	
Тема 2.6. Украшения из плодовоовощных растений	3	Украшения из плодовоовощных растений Приемы, различные технологии. Инструменты и приспособления.	2	
Тема 2.7. Украшения из десертных овощей	4	Украшения из десертных овощей Приемы, различные технологии. Инструменты и приспособления.	2	
Тема 2.8. Украшения из тыквы и огурцов	5	Украшения из тыквы и огурцов. Приемы, различные технологии. Инструменты и приспособления.	2	ПК 1.2 ОК 01-10
Тема 2.9 общая характеристика Карвинг. Украшения из фруктов.	Содержание учебного материала		2	
	1	Украшения из цитрусовых плодов. Приемы, различные технологии. Инструменты и приспособления.	2	
Тема 2.10. украшения из цитрусовых, косточковых и семечковых плодов.	2	Украшения из косточковых и семечковых плодов. Приемы, различные технологии. Инструменты и приспособления.	2	
Тема 2.11. Украшения из экзотических плодов	3	Украшения из экзотических плодов. Приемы, различные технологии. Инструменты и приспособления.	2	
Тема 2.12. Украшение бутербродов	Содержание учебного материала		2	ПК 3.4 ПК 6.1 – 6.5. ОК01-10
	1	Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов.	2	
Тема 2.13. Современные технологии украшения бутербродов	2	Современные тенденции в украшении бутербродов.	2	
	Тематика домашних заданий при изучении раздела 2 Подготовка творческих работ по темам: «История возникновения карвинга», «Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда», «Современный европейский карвинг»		8	

	Самостоятельная работа с источниками информации.		
Тема 2.14 украшения из теста	Классификация видов теста. Характеристика видов теста, используемых для украшения хлебобулочных изделий.		ПК 5.2
	Практическая работа № 1 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов из теста	2	ПК 5.3
	Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов из теста	2	ПК 5.4
	Упражнения по лепке украшений из теста (колпаки, сеточки и т. д.)	2	ПК 5.5
			ОК01-10
Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий			
Тема 3.1 Основы рисования и лепки	Содержание учебного материала	6	
	1 Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию.	2	
Тема 3.2. Колорит, цветовая гамма.	2 Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов	2	
Тема 3.3. Виды смешения цвета в кондитерском производстве	3 Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета	2	
Тема 3.5.Содержание и задачи лепки.	5 Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений	2	ОК 01-10
	Практическая работа № 2 Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости.	2	ПК 5.4
	Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов.	2	ПК 5.5

	Изготовление трафаретов	2	
	Изготовление трафаретов	2	
	Практическая работа № 3 Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных.	2	
	Рисование с натуры прямоугольных, квадратных тортов	2	
	Самостоятельное рисование круглого торта.	2	
	Практическая работа № 4 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов.	2	
	Изготовление украшений из пластилина.	2	
	Изготовление украшений из пластилина.	2	
Тема 3.6. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	6	ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 01-10
	1 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий.	2	
Тема 3.7. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов из мастики	2 Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.	2	
Тема 3.8. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов из шоколада	3 Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: шоколада. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.	2	
Тема 3.9. Технология приготовления и	4 Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: изомальта. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными	2	

использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов из изомальта	полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий		
Практическая работа № 5 Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов.		2	
Изготовление украшений из шоколада.		2	
Изготовление украшений из мастики		2	
Изготовление украшений из мастики		2	ПК 1.2
Лабораторная работа №1 Выполнение украшений (фигур) из овощей и фруктов.		2	ПК 2.5 ПК 2.6
Выполнение украшений (фигур) из овощей и фруктов.		2	ПК2.7
Приготовление овощных (фруктовых) чипсов		2	ПК 2.8
Лабораторная работа №2 Выполнения украшений из карамели		2	ПК 3.4 ПК 5.2
Выполнение цветов из сахарной пасты		2	ПК 5.3
Засахаривание живых цветов		2	ПК 5.4
Лабораторная работа №3 Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду		2	ПК 5.5 ОК 01.10
Проведение фламбирования кондитерских изделий		2	
Тематика домашних заданий Подготовка к зачету			
Самостоятельная работа. Выполнение практических работ по лепке героев мультфильмов		2	

	для оформления детских тортов и пирожных		
	Зачет	2	
Всего:		110	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля осуществляется в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства» № 28:

- 1.Кафедра-1
- 2.Стол-1
- 3.Стул-1
- 4.Шкафы-2
- 5.Тумба-2
- 6.Доска меловая-1
- 7.Шторы-10
- 8.Стол�ы ученические -15
- 9.Стулья -30
- 10.Аптечка-1
- 11.Мультимедийная установка-1(проектор, интерактивная доска,компьютер)

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место мастера производственного обучения:

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

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

Рабочие места обучающихся.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовые сервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайные сервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклема»	Кофейные сервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелки столовые	Терки

Электромясорубки	Тарелки пирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюда банкетные	Скалки
Пароконвектавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложки столовые	Дуршлаг
Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложки чайные	Половники
Слайсер	Вилки столовые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фондю		Горшочки для запекания
Моечная ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Столы производственные		Лопатки металлические
		Лопатки деревянные
		Емкость для хранения пищевых продуктов.
		Адаптер для индукционных плит
		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакуумные

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1е-изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-384 с.
3. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
5. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
7. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ

2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.

3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)

4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
2. Электронно- библиотечная система «Знаниум». Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window/edu/ru/>
Периодические издания журналы:

Наша кухня

Кулинарный практикум

Школа кулинара

Школа гастронома

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения)	Коды формируемых профессиональн ых и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; – Пользоваться нормативной и специальной литературой; – Разрабатывать новые виды оформления; – Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; – Пользоваться инструментами для карвинга; – Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд. 	<p>OK1, OK2, OK4, OK5, OK8.</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 2.5</p> <p>ПК 2.6</p> <p>ПК 2.7</p> <p>ПК 2.8</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 5.3</p>	<p>Работа в малых группах.</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных, устных заданий.</p>
<ul style="list-style-type: none"> – Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; – Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; – Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. 	<p>ПК 5.4</p> <p>ПК 5.5</p>	<p>Работа в малых группах.</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных, устных заданий.</p> <p>Промежуточная аттестации в форме защиты практических работ(зачет)</p>
<p>Знать:</p>	<p>OK1,</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты</p>

<ul style="list-style-type: none"> – Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; – Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; – Основные приемы изготовления украшений. 	<p>ОК3,ОК4,ОК5,ОК8</p>	<p>практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных, устных заданий</p>
<ul style="list-style-type: none"> – Простейшие примеры декоративной вырезки; – Основы карвинга; – Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; – Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов. 	<p>ОК1, ОК3,ОК4,ОК5,ОК8</p> <p>ПК1.1-ПК1.3</p> <p>ПК2.1-ПК2.3</p> <p>ПК3.1-ПК3.3</p> <p>ПК4.1-ПК4.4</p> <p>ПК5.1-ПК5.2</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных, устных заданий</p>
<ul style="list-style-type: none"> – Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; – Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; – Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; – Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий. 	<p>ПК1.1-ПК1.3</p> <p>ПК2.1-ПК2.3</p> <p>ПК3.1-ПК3.3</p> <p>ПК4.1-ПК4.4</p> <p>ПК5.1-ПК5.2</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных, устных заданий.</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.15 Рисование и лепка»

2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», приказа Министерства образования и науки РФ « Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» № 1569 от 09.12.2016.

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»
Разработчик: Шумихина Екатерина Алексеевна, преподаватель.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ	5
2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.16.Рисование и лепка.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии, входящей в состав

укрупненной группы профессий 100000 Сфера обслуживания, по направлению подготовки 100100 Сервис

43.01.02. Парикмахер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Рисование и лепка» является частью общей профессиональной подготовки в общей структуре основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Рисование и лепка» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

ОК 01 - выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02 – осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03 – планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

Цель дисциплины «Рисование и лепка» - развитие творческих способностей будущих поваров и кондитеров.

Задачи дисциплины «Рисование и лепка» - формирование знаний и умений обучающихся в области основ рисунка и лепки с целью решения задач профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины «Рисование и лепка» обучающийся должен уметь:

- выполнять геометрические построения в рисунке;
- выполнять рисунок с натуры, по образцу, по памяти и воображению;
- выполнять рисунок пирожных и тортов в цвете;
- выполнять элементы лепки;
- выполнять макет торта.

В результате освоения учебной дисциплины «Рисование и лепка» обучающийся должен знать:

- технику рисунка и основы композиции;
- геометрические композиции в рисунке;
- цветовую гармонию;
- основы лепки.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов; самостоятельной работы обучающегося - 2 часа.

2. СТРУКТУРА и СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.16.Рисование и лепка.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного</i> зачета	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.16.РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА.

Наименование разделов и тем	№ уроков	Содержание учебного материала, практические работы и самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	СМР	Уровень освоения
1		2	3	4	5
Раздел 1. Техника рисунка. Тема 1.1. Изобразительные средства рисунка.	Содержание учебного материала		6	2	1-2
	1-2	1. Цели и задачи рисования. Изобразительные средства рисунка.	2		
	3-4	2. Практическая работа №1 Выполнение рисунков геометрических тел.	2		
	5-6	3. Практическая работа №2 Геометрические композиции. Построение геометрических композиций	2		
		Самостоятельная работа обучающихся: Рисование пирожных и тортов различной формы.		2	
Тема 1.2. Общее понятие о форме. Тон, светотень, передача объема.	Содержание учебного материала		4		2
	7-8	1. Практическая работа №3 Построение композиции из геометрических фигур с введением тона.	2		
	9-10	2. Практическая работа №4 Выполнение градации тона акварелью.	2		
Тема 1.3. Простые и сложные формы, комбинированные формы. Упрощение и усложнение формы.	Содержание учебного материала		4		1-3
	11-12	1. Выполнение простых и сложных форм. Конструкция. Объединение, трансформация.	2		
	13-14	2. Практическая работа №5 Рисунок простых и сложных форм по представлению.	2		
Тема 1.4. Пропорции, масштаб и масштабность.	Содержание учебного материала		4		
	15-16	1. Понятие пропорции, соотношения, модули, измерения.	2		

	17-18	2. Практическая работа №6 Выполнение рисунков простых предметов с натуры на определение пропорции: тарелки, чашки, вазы.	2		
Раздел 2. Орнамент. Тема 2.1. Виды орнамента. Методы построения геометрических и растительных орнаментов.	Содержание учебного материала		4		
	19-20	1. Геометрический и растительный орнамент. Методы построения орнамента.	2		1-3
	21-22	2. Практическая работа № 7 Построение геометрического и растительного орнамента.	2		
Тема 2.2. Цветовые композиции.	Содержание учебного материала		4		2-3
	23-24	1. Практическая работа № 8 Выполнение декоративной композиции с овощами и фруктами в цвете.	2		
	25-26	2. Практическая работа № 9 Рисование декоративного натюрморта.	2		
Раздел 3. Лепка. Тема 3.1. Инструменты и материалы. Основы лепки.	Содержание учебного материала		4		2-3
	27-28	1. Лепка. Объем и форма. Скульптурная композиция. Материалы и инструменты.	2		
	29-30	2. Практическая работа № 10 Лепка простых объемных форм: Шар, цилиндр, конус.	2		
Тема 3.2. Лепка овощей, фруктов. Лепка героев мультфильмов, сказочных персонажей.	Содержание учебного материала		4		2-3
	31-32	1. Практическая работа №11 Лепка овощей и фруктов методом рельефа.	2		
	33-34	2. Практическая работа №12 Лепка фигурок сказочных персонажей на основе простых объемных форм.	2		
	35-36	Практическая работа. Дифференцированный зачёт.	2		
Всего:			36		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.16.

РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предусматривает использование учебного кабинета «Специальный рисунок».

Оборудование учебного кабинета:

1. Учебная доска.
2. Рабочие столы для учащихся.
3. Подставки для лепки.
4. Рабочий стол для педагога.
5. Рабочие шкафы для хранения методического обеспечения и принадлежностей для обучающихся.
6. Методические стенды.
7. Уголок техники безопасности.
8. Подсобное помещение.

Методическое обеспечение и технические средства обучения:

1. Учебно-программная документация.
2. Методические таблицы по всем темам программы.
3. Учебник для поваров-кондитеров «Рисование и лепка».
4. Книги по методике рисунка.
5. Методические пособия по рисованию.
6. Дидактический материал по всем лабораторно-практическим работам программы.
7. Методические таблицы по рисованию.
8. Графические работы педагога и учащихся.
9. Фотоальбомы и демонстрационные книги по искусству повара и кондитера.
10. Макеты геометрических фигур.
11. Муляжи овощей и фруктов.
12. Предметы быта для натюрморта.
13. Принадлежности для рисования (бумага, карандаши, акварель).

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Литература основная:

1. Иванова И.Н. Рисование и лепка. М, Академия, 2014
2. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров, М., Академия, 2000

Литература дополнительная:

1. Шорохов Е.В. Композиция., М., Просвещение , 1986.
2. Сокольникова Н.М. Основы композиции. Титул, 1996.
3. Сокольникова Н.М. Основы живописи. М., Титул, 1996.
4. Сокольникова Н.М. Основы рисунка. М., Титул, 1996.
5. Дейнека А. Учитесь рисовать. М., Академия, 1961.
6. Тихонов С. и др. Рисунок. М., 1983.
7. Волков Н.Н. Геометрия и композиция картины., 1985.
8. Ростовцев Н.Н. Академический рисунок., Академия, 1984
9. Костерин Н.П. Учебное рисование. М., Просвещение, 1984.
10. Ростовцев Н.Н. и др. Рисунок. Живопись. Композиция. М., Просвещение, 1989.
11. Кузин В.С. Изобразительное искусство и методика его преподавания. М., Просвещение, 1984.

Интернет-ресурсы:

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16. СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, выполнения обучающимися самостоятельных заданий. Оценка промежуточной аттестации выставляется по накопительной системе с учетом оценки за дифференцированный зачет.

Результаты обучения (усвоенные знания, освоенные умения)	Критерии оценки (характеристики демонстрируемых знаний, умений)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знание технических приемов рисунка.</p> <p>Знание основ композиции и цветоведения.</p> <p>Знание геометрических композиций в рисунке.</p> <p>Знание основ лепки.</p> <p>Знание практического применения умений по рисованию и лепке.</p> <p>Умение выполнять геометрические построения в рисунке.</p> <p>Умение рисовать с натуры, по образцу, по памяти и воображению.</p> <p>Умение выполнять рисунок пирожных и тортов средствами черно-белой и цветной графики.</p> <p>Умение выполнять элементы лепки.</p> <p>Умение выполнять макет торта.</p>	<p>- способность использования художественных материалов;</p> <p>- способность применения основных средств художественной выразительности;</p> <p>- способность различать и применять особенности цветовой гармонии;</p> <p>- способность к выполнению рисунков с натуры, по памяти, воображению;</p> <p>- развитость чувства формы, цвета, пропорций, композиции;</p> <p>- способность к самостоятельной творческой деятельности.</p>	<p>Оценка результатов освоения программы дисциплины «Рисование и лепка» включает:</p> <p>- предварительный контроль (фиксирует исходный уровень обученности). Форма - оценка результатов выполнения практической работы;</p> <p>- текущий контроль знаний и умений (диагностирует реально достигнутые знания и умения на отдельных этапах занятия). Формы – практические работы, теоретические занятия;</p> <p>- тематический контроль(выявляет понимание учебных материалов, объединенных одной темой). Формы - комплексные задания; практические работы; теоретические занятия тестирование; самостоятельные графические работы;</p> <p>-промежуточная аттестация (осуществляется в конце изучения дисциплины; систематизирует и обобщает учебный материал). Форма – дифференцированный зачет, включающий в себя тестирование и практическое задание.</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.16 Социальное питание»

2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Разработчик: Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 17 «Социальное питание»

1.1. Область применения программы

2. Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», базовой подготовки (укрупненная группа специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Социальное питание» относится к профессиональному циклу, разделу ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины.

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

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

- приготавливать блюда для лечебного и школьного питания с соблюдением технологического процесса приготовления и подачи;
- оценивать качество готовой продукции;
- составлять меню диетического питания в соответствии с требованиями диет 1, 2, 5, 7, 10, 9, школьного питания в соответствии с требованиями рационального питания;
- составлять технологические карты на блюда диетического питания; - пользоваться Сборником рецептур блюд диетического питания.

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

- принципы, основы лечебного и школьного питания;
- классификацию, ассортимент, особенности технологии приготовления блюд для лечебного и школьного питания;
- правила отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству. Результатом освоения программы учебной дисциплины является формирование профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общих компетенций (ОК) согласно ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование профессиональных компетенций (ОК) согласно ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяча, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней

	птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	48
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	20
практические занятия	6
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме	<i>зачета</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.17 Социальное питание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Лечебное питание			
Тема 1.1 Принципы построения диет	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10, 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Характеристика и принципы построения диет. Характеристика стандартных (лечебных) диет. Принципы построения диет		
Тема 1.2 Особенности приготовления холодных блюд и закусок, супов, соусов в соответствии с требованиями диет.	Содержание учебного материала	2	
	1. Приготовление холодных блюд, супов, соусов в соответствии с требованиями диет. Особенности приготовления холодных блюд и закусок, супов, соусов в соответствии с требованиями диет. Требования к качеству.		
Тема 1.3. Особенности приготовления блюд из овощей, круп, яиц, творога, напитков, сладких блюд, мучных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями диет.	Содержание учебного материала	2	
	1. Особенности приготовления блюд: из овощей, круп, яиц, творога, напитков, сладких блюд, мучных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями диет. Требования к качеству.		
Тема 1.4 Особенности приготовления рыбных, мясных блюд, из птицы,	Содержание учебного материала	2	
	1. Особенности приготовления рыбных, мясных блюд, из птицы, субпродуктов в соответствии с требованиями диет.		
	Практическое занятие. Составление меню лечебного питания	2	
	Лабораторная работа № 1 Приготовление холодных блюд, закусок, супов в	2	

субпродуктов в соответствии с требованиями диет.	соответствии с требованиями диет.			
	Органолептическая оценка качества блюд.		2	
	Лабораторная работа № 2 Приготовление блюд из овощей, круп, яиц, творога в соответствии с требованиями диет.		2	
	Органолептическая оценка качества блюд.		2	
	Лабораторная работа № 3 Приготовление рыбных, мясных блюд, из птицы, субпродуктов в соответствии с требованиями диет			
	Органолептическая оценка качества блюд.		2	
	Лабораторная работа № 4 Приготовление сладких блюд, мучных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями диет.		2	
	Органолептическая оценка качества блюд.		2	
Тема 1.3 Лечебно-профилактическое питания.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Лечебно-профилактическое питание, особенности приготовления блюд. Характеристика рациона лечебно-профилактического питания, особенности приготовления блюд		
Раздел 2. Школьное питание				
Тема 2.1 Особенности организации питания детей школьного возраста и студентов	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.	Питание детей школьного возраста и студентов. Особенности организации питания детей школьного возраста и студентов. Технология приготовления супов, блюд из овощей, яиц и творога. Ассортимент, требование к качеству.		
Тема 2.2 Особенности приготовления блюд для детей школьного возраста и студентов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Приготовление блюд из мяса, птицы, рыбы для школьников и студентов Технология приготовления блюд из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов и нерыбного водного сырья для детей школьного возраста, и студентов. Ассортимент, требования к качеству.		
Тема 2.3 Особенности приготовления	Содержание учебного материала		2	
	1.	Технология приготовления холодных, сладких блюд, десертов, мучных изделий для детей школьного возраста и студентов.		

холодных, сладких блюд, десертов, мучных изделий для школьников и студентов		Ассортимент, требования к качеству.		
	Лабораторная работа № 5 Приготовление блюд для школьников и студентов.		2	
	Приготовление блюд для детей школьного возраста и студентов. Органолептическая оценка качества блюд.		2	
Тема 2.3 Составление меню для школьного питания	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.	Меню для учебных заведений в зависимости от возраста и нагрузки Особенности меню для контингента учебных заведений в зависимости от возраста и физиологической нагрузки.	2	
	Практическое занятие. Составление меню для школьного питания		2	
	Практическое занятие. Составление меню для питания студентов		2	
Самостоятельная работа Составление меню для школьников. Выполнение рецептов авторских блюд социального питания.		2		
Зачет			2	
Всего часов			48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально - техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет спецдисциплин, оснащенный оборудованием: доской электронной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя:

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

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

Рабочие места обучающихся.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовыесервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайныесервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклема»	Кофейныесервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелкистоловые	Терки
Электромясорубки	Тарелкипирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюдабанкетные	Скалки
Пароконвектаавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложкистоловые	Дуршлагаи
Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложкичайные	Половники
Слайсер	Вилкистоловые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фондю		Горшочки для запекания
Моечная ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Столы производственные		Лопатки металлические
		Лопатки деревянные
		Емкость для хранения пищевых продуктов.
		Адаптер для индукционных плит
		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакуумные

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

10. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1е-изд.). -М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
11. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.
12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
13. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
14. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
15. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.).-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.
16. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
требования к оформлению, построению, содержанию».

Интернет-ресурсы:

3. [://fcior.edu.ru/](http://fcior.edu.ru/) Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
5. Электронная библиотека <http://znanium.com/>
6. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабора

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготавливать блюда для лечебного и школьного питания с соблюдением технологического процесса приготовления и подачи; - оценивать качество готовой продукции; - составлять меню диетического питания в соответствии с требованиями диет 1, 2, 5, 7, 10, 9, школьного питания в соответствии с требованиями рационального питания; - составлять технологические карты на блюда диетического питания; пользоваться Сборником рецептов блюд диетического питания. <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы, основы лечебного и школьного питания; классификацию, ассортимент, особенности технологии приготовления блюд для лечебного и школьного питания; - правила отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству; 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование - решение ситуационных задач - практические лабораторные работы - контрольная работа - экспертная оценка выполнения заданий - составления конспекта. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения заданий на зачете

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.17 Технология приготовления блюд национальной кухни»

2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Разработчик: Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.18 Технология блюд национальной кухни

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Технология блюд национальной кухни» относится к профессиональному циклу ОП.00 Обще профессиональные дисциплины.

1.3. Цели задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общих компетенций (ОК) согласно ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование профессиональных компетенций (ПК) согласно ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

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

- особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии;
- характеристику специй, пряностей, приправ;
- правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях;
- особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд, использования посуды для приготовления и подачи национальных блюд;
- приемы тепловой обработки, используемые в национальных кухнях; – иметь представление о различных культурных традициях, связанных с едой.

уметь:

- проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах);
- проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь;
- оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь;
- адаптировать классические рецепты и технологии к условиям приготовления на современных предприятиях общественного питания;
- готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам;
- профессионально применять специи, пряности и приправы.

1.4. Количество часов освоения программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 62 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 Технология приготовления блюд национальной кухни

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на дневном отделении

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	62
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия	34
практические занятия	-
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.3. Тематический план содержания учебной дисциплины ОП.18 Технология блюд национальной кухни

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Раздел 1. Введение. Теория специй и пряностей. Русская кухня.				
Тема 1. Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент.	Содержание учебного материала		2	ОК 1, ОК 2 ОК 4 ОК 9 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4 ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.2. ПК 4.2 ПК 4.3. ПК 5.3.
	1.	Введение. Определение понятия «Национальная кухня». Факторы, оказывающие влияние на формирование национальной кухни. Теория специй и пряностей. Определения. Ассортимент специй, приправ и пряностей.		
Тема 2. Русская кухня. Основные виды сырья и приёмы тепловой обработки.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Русская кухня. Этапы и периоды формирования русской кухни. Особенности русской национальной кулинарии. Особенности приемов тепловой обработки. Основные виды сырья, пряности, приправы, используемые в русской кухне. Особенности способов хранения продуктов в Руси. Основные приёмы тепловой обработки. Устройство русской печи.		
Тема 3 Русская кухня. Технология приготовления популярных блюд русской кухни.	Содержание учебного материала		2	
	2.	Технология приготовления традиционных русских блюд. Супы (тюри, ботвинья, похлёбка, щи, калья, рассольники, солянки), вторые блюда (говядина разварная, няня, перепеча, тельное тьяпаное), соусы к жаркому (взвары), дичь, кундюмы, каши (коливо, гурьевская).		
Тема 4 Новая русская кухня. Уральская кухня.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Выдающиеся повара современности (С. Ерошенко, А. Матюха, А. Овчинников, Братья Березуцкие, А. Мухин, А. Гребенчиков, Р. Рахманов). Национальные ресторанные премии (Пальмовая ветвь, Wheretoeat). Современная уральская региональная кухня (AUC).		
	Лабораторная работа №1. Приготовление традиционных блюд русской кухни.		6	
Тема 5. Итальянская кухня. Ассортимент сырья и основные приёмы тепловой обработки.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Итальянская кухня. Ассортимент и особенности использования основных видов сырья. Характеристика основных приемов тепловой обработки. Технология приготовления и особенности подачи наиболее популярных блюд,		

		соусов, напитков, десертов.		
		Лабораторная работа №2. Приготовление традиционных блюд итальянской кухни.	4	ОК 1, ОК 2 ОК 4 ОК 9 ПК 2.4.ПК 2.5. ПК 4.2ПК 4.3.
Тема6 Французская кухня. Ассортимент сырья. Высокая кухня	Содержание учебного материала		2	
	1.	Французская кухня. Особенности использования сырья. Характеристика основных приемов тепловой обработки. Региональная французская кулинария. Соусы – великое достояние французской кулинарии. Технология приготовления базовых французских соусов. Технологии томления. Обжарка с последующим длительным томлением и технология низкотемпературного приготовления «sous vide». Использование вин и алкогольных напитков в процессе приготовления мясных блюд, соусов и десертов (выпаривание, фламбирование).		
		Лабораторная работа №3. Приготовление блюд французской кухни	4	
Тема7 Скандинавская кухня. Основные виды сырья, приемы тепловой обработки.	Содержание учебного материала		2	ОК 1, ОК 2 ОК 4 ОК 9 ПК 1.2.ПК 1.3. ПК 1.4ПК 2.4. ПК 2.5.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.2. ПК 4.2ПК 4.3. ПК 5.3.
	1.	Особенности скандинавской кухни. Общие и отличительные черты национальных кухонь Финляндии, Норвегии, Швеции, Дании. Основные виды сырья, приемы тепловой обработки. Особенности приготовления традиционных блюд скандинавской кухни. New Nordic Cuisine.		
		Лабораторная работа 4. Приготовление блюд скандинавской кухни.	4	
Тема8 Балканская кухня. Влияние турецкой кухни	Содержание учебного материала		2	ОК 1, ОК 2 ОК 4 ОК 9 ПК 1.2.ПК 1.3. ПК 1.4ПК 2.4. ПК 2.5.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.2. ПК 4.2ПК 4.3. ПК 5.3.
	1.	Балканская кухня. Влияние турецкой кухни на кухни стран Балканского полуострова. Особенности кулинарных традиций стран Балканского региона.		
		Лабораторная работа 5. Приготовление блюд балканской кухни.	4	
Тема9	Содержание учебного материала		2	ОК 1, ОК 2

Латиноамериканская кухня. Сырьё и приемы тепловой обработки.	1.	Латиноамериканская кухня. Особенности кулинарии коренного населения. Ассортимент сырья и особенности приемов тепловой обработки. Особенности латиноамериканской кухни. Феномен мексиканской кухни. Феномен перуанской кухни.	2	ОК 4 ОК 9 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4 ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.2. ПК 4.2 ПК 4.3. ПК 5.3.
	Лабораторная работа №6 Приготовление блюд латиноамериканской кухни.		4	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Анализ меню предприятий общественного питания г. Сухой Лог ГАСТРОПАБ «ГОСТИ», «Ямагучи». Собрать рецептуры блюд латиноамериканской кухни.			
Тема 10 Кухня Юго-Восточной Азии. Первичная тепловая обработка сырья.	Содержание учебного материала		2	ОК 1, ОК 2 ОК 4 ОК 9 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4 ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.2. ПК 4.2 ПК 4.3. ПК 5.3.
	1.	Китайская кухня. Способы первичной и тепловой обработки сырья. Китайские кулинарные традиции. Характеристика и особенности кухни Малайзии, Таиланда и Вьетнама. Характеристика сырья. Особенности приготовления блюд, использование пряностей и приправ		
	Лабораторная работа №7 Приготовление блюд стран Юго-Восточной Азии.		4	
Тема 11 Японская кухня. Сырьё и приемы тепловой обработки.	Содержание учебного материала		2	ОК 1, ОК 2 ОК 4 ОК 9 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4 ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.2. ПК 4.2 ПК 4.3. ПК 5.3.
	1.	Японская кухня. Ассортимент сырья и особенности приемов тепловой обработки. Технология приготовления основных групп блюд японской кухни.		
Тема 12 Технология приготовления блюд японской кухни.	Содержание учебного материала			ПК 2.5. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.2. ПК 4.2 ПК 4.3. ПК 5.3.
	1.	Технология приготовления основных групп блюд японской кухни.		
	Лабораторная работа №8 Приготовление блюд японской кухни.		4	
	Дифференцированный зачет		2	
Всего:			62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы профессионального модуля осуществляется в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства» № 28:

4. 1.Кафедра-1
5. 2.Стол-1
6. 3.Стул-1
7. 4.Шкафы-2
8. 5.Тумба-2
9. 6.Доска меловая-1
10. 7.Шторы-10
11. 8.Столы ученические -15
12. 9.Стулья -30
13. 10.Аптечка-1
14. 11.Мультимедийная установка-1(проектор, интерактивная доска,компьютер)
15. **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**
16. **Рабочее место мастера производственного обучения:**
17. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
18. Технические средства обучения (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
19. Рабочие места обучающихся.
20. **Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовыесервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайныесервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклема»	Кофейныесервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелкистоловые	Терки
Электромясорубки	Тарелкипирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюдабанкетные	Скалки
Пароконвектаавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложкистоловые	Дуршлаги
Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложкичайные	Половники

Слайсер	Вилкистоловые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фондю		Горшочки для запекания
Моечная ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Столы производственные		Лопатки металлические
		Лопатки деревянные
		Емкость для хранения пищевых продуктов.
		Адаптер для индукционных плит
		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакуумные

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.

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

18. Андонова Н.И Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1е-изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
19. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.
20. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
21. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
22. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
23. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.)-.М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.
24. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
25. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
- 2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

Интернет ресурсы:

7. [://fcior.edu.ru/](http://fcior.edu.ru/) Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
8. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
9. Электронная библиотека <http://znanium.com/>
10. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; – характеристику специй, пряностей, приправ; – правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях; – особенности приготовления, оформления подачи – приемы тепловой обработки, используемые в национальных кухнях; – иметь представление о различных культурных традициях, связанных с едой. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных ответов.
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах); – проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь; – оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь; – адаптировать классические рецепты технологии к условиям приготовления на современных предприятиях общественного питания; – готовить региональные и национальные 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по лабораторным работам; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий на лабораторных работах <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете

льные блюда своей страны блюда интернациональной кухни по рецептам; – профессионально применять спец ии, пряности и приправы.		
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.18 Эффективное поведение на рынке труда»

2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Разработчик: Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.19 «Эффективное поведение на рынке труда»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, базовой подготовки (укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ПССЗ: учебная дисциплина «Эффективное поведение на рынке труда» относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цели задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общих компетенций (ОК) согласно ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должно обладать общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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

- ключевые понятия и термины дисциплины;
- нормативные образцы поведения личности;
- понятия и специфику профессиональной этики;
- кодекс хороших манер и правил поведения людей на работе;
- ценности корпоративной культуры;
- реальную ситуацию на рынке труда;
- содержание понятия карьера и ее виды;
- этапы карьеры и их специфику;

- принципы планирования и управления карьерой; – возможные способы поиска работы;
- агентства по трудоустройству, принципы и методы их работы; – правовые аспекты взаимоотношения с работодателем;
- принципы составления резюме;
- правила поведения в организации.

уметь:

- осуществлять поиск информации о вакансиях по специальности на рынке труда; – анализировать информацию о вакансиях по специальности на рынке труда;
- составлять резюме;
- эффективно вести себя на собеседовании;
- использовать правила оформления основных документов по трудовым правоотношениям;
- определять значимость таких понятий, как корпоративная культура, деловой и речевой этикет;
- анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности;
- планировать и контролировать изменения в своей карьере;
- оценивать предложения о работе;
- определять цели жизни и нравственные ориентиры.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов; самостоятельной работы обучающегося – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	38
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	16
практические занятия	-
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме <i>зачета</i>	

2.2. Тематический план содержания учебной дисциплины ОП.19 Эффективное поведение на рынке труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Рынок труда и профессии			
Тема 1.1 Введение. Выбор профессии	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 10
	1. Цели и задачи изучения дисциплины, специфика курса. Входной контроль знаний, умений и навыков трудоустройства студентов. Профессиональное самоопределение выпускника. Стратегии поиска работы. Этапы: Выбор способов поиска работы. Представление работодателю информации о себе, ведение переговоров. Прохождение отбора. Закрепление на новом рабочем месте. Карьерный рост.		
Тема 1.2 Классификация профессий	Содержание учебного материала	2	
	1. Классификации профессий: по предмету труда Е.А. Климова, по целям труда, по средствам труда, по условиям труда: типы личности и типы профессиональной среды типология Дж. Голланда		
Тема 1.3 Обзор регионального рынка труда	Содержание учебного материала	2	
	1. Виды рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Обзор регионального рынка труда. Понятие и особенности современного рынка труда. Потребности в профессиях на региональном рынке труда.		
Раздел 2. Технологии поиска работы			
Тема 2.1 Алгоритм поиска работы	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 10
	1. Алгоритм поиска работы, стадия выработки цели (что я хочу, что я могу, для чего этого нужно); стадия разработки представительских документов – резюме, рекомендаций, характеристик; стадия определения (выбора) основных способов поиска работы (стратегии поиска); собеседование с работодателем;		

		трудоустройство. Основные причины и этапы поиска работы. Основные способы поиска работы. Понятие скрытого рынка вакансий. «Подводные камни» поиска работы. Техники оценки предложения о работе.			
Тема 2.2 Представительские документы. Резюме	Содержание учебного материала		2	ОК 1-ОК 10	
	1.	Резюме, стили и структура резюме. Виды резюме. Разделы резюме. Требования к составлению и оформлению резюме. Анализ образцов резюме. Разработка алгоритма и освоение умений составления резюме. Анализ типичных ошибок при составлении резюме. Сопроводительные и рекомендательные письма			
	Практическая работа №1 Сопроводительное письмо		2		
	Практическая работа №2 Составление резюме		2		
Тема 2.3. Самопрезентация на собеседовании	Содержание учебного материала		2		
	1.	Самопрезентация перед работодателем: как подготовиться, как выступить. Основные правила. Самопрезентация официальная и личная			
	Практическая работа №3 Определение свойств личности		2		
Тема 2.4 Собеседование. Ролевая игра	Содержание учебного материала		2	ОК 1-ОК 10	
	Ролевая игра «Эффективное поведение на собеседовании». Моделирование профессиональной деятельности				
Раздел 3. Процесс трудоустройства					
Тема 3. 1 Подготовка к собеседованию. Собеседование.	Содержание учебного материала		2	ОК 1-ОК 10	
	1.	Ролевая игра «Эффективное поведение на собеседовании». Моделирование профессиональной деятельности.	2		
Раздел 4. Карьера					
Тема 4.1 Технологии планирования карьеры	Содержание учебного материала			ОК 1-ОК 10	
	1.	Понятие о карьере. Мотивы развития карьеры. Виды карьеры. Типы и варианты карьерного продвижения. Технология планирования карьеры. Мотивация успешной карьеры.			
	Практическая работа №4 Построение плана карьеры				2
	Практическая работа 5 Анализ ситуации на рынке труда.				2
	Практическая работа 6 .Создание «образа» будущей работы				2
Практическая работа 7 Собеседование с работодателем (тренинг).		2			

	Практическая работа 8 «Мой первый рабочий день»	2	
Самостоятельная работа	Составление списка необходимых и желательных документов для трудоустройства	2	
Зачет		2	
Всего часов		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально - техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет спецдисциплин, оснащенный оборудованием: доской электронной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании (2-е изд., стер.) учебник.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-336 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.

Дополнительные источники:

1. Газеты «Есть работа», «Работа», «Карьера Урал», «Работа для вас»
2. Журнал «Деловой квартал»
3. Тест Д.Голланда «Определение профессионально-личностного типа»

Нормативные правовые акты

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) // Собрание законодательства РФ, 04.08.2014, № 31, ст. 4398.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: Часть первая от 30 ноября 1994г. № 51-ФЗ // Собрание законодательства РФ, 05.12.1994, № 32., Ст.3301.
3. Гражданский кодекс Российской Федерации: Часть вторая от 26 января 1996г. № 14-ФЗ // Собрание законодательства РФ, 29.01.1996, № 5, ст.410.
4. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001г. № 197-ФЗ // Собрание законодательства РФ, 07.01.2002, № 1 (ч. 1), ст. 3.
5. Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30.12.2001г. №195-ФЗ // СЗ РФ. 2002. №1. Ст. 1.

Интернет-ресурсы:

11. Электронная библиотека <http://znanium.com/>

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

1. Обсуждение в группах
2. Дискуссия
3. Анализ конкретных ситуаций (кейс-метод)
4. Круглый стол

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять поиск информации о вакансиях по специальности на рынке труда; – анализировать информацию о вакансиях по специальности на рынке труда; – составлять резюме; – эффективно вести себя на собеседовании; – использовать правила оформления основных документов по трудовым правоотношениям; – определять значимость таких понятий, как корпоративная культура, деловой и речевой этикет; – анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности; – планировать и контролировать изменения в своей карьере; – оценивать предложения о работе; – эффективно использовать полученные теоретические знания при поиске работы; – выбирать наиболее эффективную стратегию и тактику поведения в конфликте; – определять цели жизни и нравственные ориентиры. 	<p>Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания</p> <p>Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания</p> <p>Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания</p> <p>Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания</p> <p>Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания</p> <p>Практическая работа</p> <p>Тестирование</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> ключевые понятия и термины дисциплины; нормативные образцы поведения личности; понятия и специфику профессиональной этики; <ul style="list-style-type: none"> – кодекс хороших манер и правил поведения людей на работе; – ценности корпоративной культуры; – реальную ситуацию на рынке труда; 	<p>контроль выполнения индивидуальных и групповых заданий, заслушивание рефератов</p> <p>комбинированный: индивидуальный фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий</p> <p>компьютерный тест компьютерный тест</p>

<p>– содержание понятия карьера и ее виды; – этапы карьеры и их специфику;</p> <p>– принципы планирования и управления карьерой;</p> <p>– возможные способы поиска работы;</p> <p>– методы поиска работы по трудоустройству;</p> <p>– принципы и методы их работы;</p> <p>– правовые аспекты взаимоотношения с работодателем;</p> <p>– принципы составления резюме;</p> <p>– правила поведения в организации.</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Тестирование</p>
---	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 19 Применение информационных технологий в сфере общественного питания

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 13 Применение информационных технологий в сфере общественного питания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 13 Применение информационных технологий в сфере общественного питания» является обязательной частью общеобразовательного цикла по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09-11

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 6.6	У.6.6.01	осуществлять настройку программы, предприятия, управления сотрудниками	3.6.6.01	схемы движения товаров на предприятии
	У.6.6.02	создавать и заполнять документацию в программе	3.6.6.02	правила заполнения документации (приходной, расходной, бухгалтерской)
	У.6.6.03	вести калькуляцию в программе	3.6.6.03	правила проведения отработок сырья и блюд и составления калькуляции блюд
	У.6.6.04	создавать различные отчеты и шаблоны отчетов под определенные запросы	3.6.6.04	принципы взаимозаменяемости продуктов
	У.6.6.05	отслеживать движения товаров, создавать и анализировать ревизии	3.6.6.05	основы кассового учета на предприятиях
	У.6.6.06	анализировать продажи		
ПК 6.7	У.6.7.01	осуществлять настройку системы для конкретного предприятия	3.6.7.01	принципы государственного контроля за электронной сертификацией и обеспечения прослеживаемости поднадзорных государственному ветеринарному надзору грузов при их

				производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности
	У.6.7.02	производить гашение товаров в системе	3.6.7.02	ассортимент поступающих на предприятия поднадзорных товаров
	У.6.7.03	осуществлять контроль запасов сырья и сроки годности товаров в системе	3.6.7.03	ассортимент производимой поднадзорной продукции
	У.6.7.04	создавать различные транзакции	3.6.7.04	правила сертификации и декларирования товаров и продукции
	У.6.7.05	создавать инвентаризации		
ПК 6.8	У.6.8.01	осуществлять приемку товаров от поставщика используя электронный документооборот	3.6.8.01	перечень товаров обязательных для осуществления электронного документооборота
	У.6.8.02	осуществлять отправку товаров в филиалы и покупателям с помощью электронного документооборота	3.6.8.02	принципы и преимущества электронного оборота документов
ОК 01	Уо 01.01	её составные части; распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.01	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.
	Уо 01.02	составить план действия; определить необходимые ресурсы;	Зо 01.02	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы

	Уо 01.03	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Уо 02.01	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	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;

				значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ЦК 1.1. Навыки безопасного поведения в цифровой среде	Уц. 1.1.01	способность выявлять пробелы в цифровой экономике	Зц. 1.1.01	приемов и способов защиты личных данных и конфиденциальности
	Уц.1.1.02	умение анализировать и оценивать угрозы и риски информационной безопасности		

	Уц. 1.1.03	умение осуществлять меры противодействия нарушениям информационной безопасности		
--	------------	---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	23
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	23
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	1

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	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Работа в специализированной программе автоматизации «iiko»		27 / 19		
Тема 1.1 Настройка предприятия.	Содержание	4\2	ПК 6.6. ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 11 КК 01-04	
	1. Структура системы автоматизации «iiko», оборудование	2		
	В том числе практических занятий			
	1.1 Настройка конфигурации торгового предприятия (общие настройки, настройки учета, отделений, мест приготовления, схемы залов)	2		
Тема 1.2 Товары и склады	Содержание	15/12	ПК 6.6. ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 11 КК 01-04	
	1. Понятие номенклатуры.	1		
	2. Движение товаров на предприятии	1		
	3. Виды отчетов	1		
	В том числе практических занятий			
	1.2. Создание номенклатуры (товары, блюда, заготовки, услуги, модификаторы). Операции с номенклатурой	1		

	1.3. Заполнение карточки товара, блюда, услуги, модификатора, заготовки.	2		
	2.1. Создание складов, документов по приемке и перемещению товаров.	1		
	2.2 Создание расходных накладных, актов списания, актов приготовления и разбора. Остатки на складах.	2		
	2.3 Создание инвентаризации. Анализ движения товарно-материальных ресурсов	2		
	3.1 Создание отчетов (по закупкам, по изменению себестоимости, о вхождении товаров в блюдо, оборотно-сальдовая ведомость, марочный и товарный отчет)	3		
	3.2 Работа с ЕГАИС. Создание алкогольной декларации	1		
Тема 1.3Продажи и выручка	Содержание	8/5	ПК 6.6. ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 11 КК 01-04	
	1. Прейскурант цен. Ценовые категории	1		
	2. Особенности работы в iikoFront, понятие кассовых смен. Особенности работы iikoKitchen	1		
	3. Дисконтная системы	1		
	В том числе практических занятий			
	1.1. Формирование	1		

	прейскуранта, создание приказов об изменении прейскуранта. Создание быстрого меню			
	2.1 Работа на iikoFront Банкеты и резервы	2		
	2.2 Расходные накладные. Формирование ручных накладных. Создание отчетов по продажам	1		
	3.1 Создание скидок, назначение скидок вручную, по карте, автоматические скидки. Отчет по гостевым картам	1		
Раздел 2. Работа в автоматизированной информационной системе «Меркурий»		6/4		
Тема 2.1 Общие сведения о системе. Входящая партия	Содержание	2/1	ПК 6.7. ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 11 КК 01-04	
	1. Общие принципы государственного контроля. Входящая партия	1		
	В том числе практических занятий			
	1.1 Подача заявки			
	1.2 Оформление входящей партии по электронному ВСД	1		
Тема 2.2 Производственная партия. Инвентаризации	Содержание	4/3	ПК 6.7. ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 11 КК 01-04	
	1. Понятие производственной партии. Инвентаризации, списание. утилизации	1		
	В том числе практических занятий			
	1.1 Оформление производственной	2		

	партии.			
	1.2 Оформление транспортной партии на отгрузку	1		
Раздел 3. Электронный обмен данными		2/-		
Раздел 3.1.Электронный обмен данными	Содержание	2	ПК 6.8. ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 11 КК 01-04	
	1. Принципы электронного документооборота.	2		
Промежуточная аттестация		1		
Всего		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности» оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

2. Самулевич И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебное пособие / И.А. Самулевич. – Ростов н/Д: Феникс. 2020. – 302 с.

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.3. Электронные издания

1. <https://iiko.restoran-service.ru/uchebnik-iiko/>

2. https://ru.iiko.help/resources/Storage/archive/PDF/UG_iikoOffice_3.1.pdf

3. <https://open-s.info/company/news/uchebnik-iiko/>

4. <https://ru.iiko.help/articles/#!iikofront-8-4/getting-started>

5. https://help.vetrf.ru/wiki/Порядок_работы_в_Меркурий.XC

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
схемы движения товаров на предприятии, правила заполнения документации (приходной, расходной, бухгалтерской), правила проведения отработок сырья и блюд и составления калькуляции блюд, принципы взаимозаменяемости продуктов,	90-100% правильных ответов и выполненных действий – «5»; 70-89% правильных ответов и выполненных действий – «4»; 50-69% правильных ответов и выполненных действий –	Тесты, устные опросы.

<p>основы кассового учета на предприятиях,</p> <p>принципы государственного контроля за электронной сертификацией и обеспечения прослеживаемости поднадзорных государственному ветеринарному надзору грузов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности, ассортимент поступающих на предприятия поднадзорных товаров, ассортимент производимой поднадзорной продукции, правила сертификации и декларирования товаров и продукции,</p> <p>перечень товаров обязательных для осуществления электронного документооборота, принципы и преимущества электронного оборота документов</p>	<p>«3»;</p> <p>Менее 50% - «2».</p>	
<p>осуществлять настройку программы, предприятия, управления сотрудниками, создавать и заполнять документацию в программе, вести калькуляцию в программе, создавать различные отчеты и шаблоны отчетов под определенные запросы, отслеживать движения товаров, создавать и анализировать ревизии, анализировать продажи,</p> <p>осуществлять настройку системы для конкретного предприятия, производить гашение товаров в системе, осуществлять контроль запасов</p>	<p>90-100% правильных ответов и выполненных действий – «5»;</p> <p>70-89% правильных ответов и выполненных действий – «4»;</p> <p>50-69% правильных ответов и выполненных действий – «3»;</p> <p>Менее 50% - «2».</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

<p>сырья и сроки годности товаров в системе, создавать различные транзакции, создавать инвентаризации,</p> <p>осуществлять приемку товаров от поставщика используя электронный документооборот, осуществлять отправку товаров в филиалы и покупателям с помощью электронного документооборота.</p>		
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПК 06 Приготовление мучных кулинарных изделий»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«43.01.09 Повар, кондитер»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «приготовление мучных кулинарных изделий» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций¹

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 07	Приготовление мучных кулинарных изделий

¹В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля

и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.6.1.01	подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Н 6.1.02	приготовление и подготовка к использованию, хранению полуфабрикатов.
	Н.6.2.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции.
	Н.6.2.02	эффективно и аккуратно работать, внимательно относиться к рабочему месту
	Н. 6.3. 01	Приготовление начинок и оформление мучных изделий.
	Н. 6.3. 02	Приготовление фаршей и оформление мучных изделий.
Уметь	У.6.1.03	экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы;
	У.6.1.04	работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки))
	У.6.1.05	соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности
	У.6.1.06	безопасно хранить все товары согласно HACCP
	У.6.1.07	применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста.
	У.6.1.08	работать с различными типами оборудования.
	У.6.2.01	соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности
	У.6.2.02	использовать ингредиенты в соответствии с нормативными документами.

	У.6.2.03	создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами
	У.6.2.04	правильно производить разделку, формовку теста после его готовности.
	У.6.2.05	правильно формовать мучные кулинарные изделия согласно заранее определенным формам
	У.6.2.06	применять различные техники формовки
	У.6.2.07	правильно хранить готовые изделия после выпекания
	У. 6.3. 01	Правильно заполнять изделия начинкой.
	У. 6.3. 02	Применять различные виды техник оформления изделий.
Знать	3.6.1.09	важность сокращения количества отходов и максимально рационального использования ресурсов.
	3.6.1.10	набор инструментов и оборудования, используемых при приготовлении мучных, кулинарных изделий.
	3.6.1.11	причины порчи пищи
	3.6.1.12	показатели качества свежих и консервированных продуктов
	3.6.1.13	обращение с сырьём посредством технологий производства
	3.6.1.14	теплопередача в разных жарочных шкафах и пароконвектоматах
	3.6.2.01	Ассортимент, характеристика и требования к мучным кулинарным изделиям.
	3.6.2.02	применение вкусовых комбинаций и согласование текстур
	3.6.2.03	сырье и целесообразность применения в качестве начинки для мучных кулинарных изделий.
	3.6.2.04	методы производства различных видов теста для мучных изделий, таких как тесто дрожжевое (опарный и безопарный способы производства), пресное, слоеное и т.д.
	3.6.3.04	длительность приготовления конкретного изделия до его готовности
	3. 6.3. 01	сырье и целесообразность применения в качестве начинки
	3. 6.3. 02	результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 160

в том числе в форме практической подготовки 140

Из них на освоение МДК -46

в том числе самостоятельная работа 2

практики, в том числе учебная 72

 производственная 36

Промежуточная аттестация 6

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ²	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	18	8	18	8	-	-		
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Раздел 2 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	34	24	34	24	-	-		

²Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ОК 09									
ОК 10									
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	6	6						
	Всего:	160	14	52	32	0	4	72	36

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. 1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий		10/ 8		
МДК 07.01 Технология приготовления мучных кулинарных изделий		20/ 32		
Тема 1.1. Актуальность приготовления мучных кулинарных изделий	Содержание	4		
	1. История возникновения мучных кулинарных изделий. Требования к специалисту мучных кулинарных изделий.		ПК 7.1 ПК 7.2	3.7.1.01
	2. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий.		ОК 01 ОК 02 ОК 03	3.7.1.02 3.7.1.03 3.7.1.04
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных кулинарных изделий.		ОК 04 ОК 05 ОК 09	3.7.1.05 3.7.1.06 Н.7.1.01
	4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых мучных кулинарных изделий.		ОК 10	Н 7.1.02 У.7.1.03 У.7.1.04 У.7.1.05 У.7.1.06 У.7.1.07 У.7.1.08 У.7.2.01 У.7.2.02 У.7.2.03 У.7.2.04 У.7.2.05

				У.7.2.06 У.7.2.07 У. 7.3. 01 У. 7.3. 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Изучение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, по организации рабочего места повара для выполнения работ на различных участках	4	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10	3.7.1.01 3.7.1.02 3.7.1.03 3.7.1.04 3.7.1.05 3.7.1.06 Н.7.1.01 Н 7.1.02
Тема 1.2	Содержание	10		

<p>Организация рабочего места повара по приготовлению мучных кулинарных изделий</p>	<p>Виды, назначение технологического оборудования и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>	2	ПК 7.1	3.7.1.01
			ПК 7.2	3.7.1.02
			ОК 01	3.7.1.03
			ОК 02	3.7.1.04
			ОК 03	3.7.1.05
			ОК 04	3.7.1.06
			ОК 05	Н.7.1.01
			ОК 09	Н 7.1.02
			ОК 10	У.7.1.03
				У.7.1.04
				У.7.1.05
				У.7.1.06
				У.7.1.07
				У.7.1.08
				У.7.2.01
				У.7.2.02
				У.7.2.03
				У.7.2.04
				У.7.2.05
				У.7.2.06
				У.7.2.07
				У. 7.3. 01
				У. 7.3. 02
	<p>Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>	2	ПК 7.1	3.7.1.01
			ПК 7.2	3.7.1.02
			ОК 01	3.7.1.03
			ОК 02	3.7.1.04
			ОК 03	3.7.1.05
			ОК 04	3.7.1.06
			ОК 05	Н.7.1.01
			ОК 09	Н 7.1.02

			ОК 10	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации	2	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10	3.7.1.01 3.7.1.02 3.7.1.03 3.7.1.04 3.7.1.05 3.7.1.06 Н.7.1.01 Н 7.1.02 У.7.1.03 У.7.1.04 У.7.1.05 У.7.1.06 У.7.1.07 У.7.1.08 У.7.2.01 У.7.2.02 У.7.2.03 У.7.2.04 У.7.2.05 У.7.2.06 У.7.2.07 У. 7.3. 01 У. 7.3. 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Определение и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления мучных кулинарных изделий		ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	3.7.1.01 3.7.1.02 3.7.1.03 3.7.1.04 3.7.1.05 3.7.1.06

			ОК 05 ОК 09 ОК 10	Н.7.1.01 Н 7.1.02 У.7.1.03 У.7.1.04 У.7.1.05 У.7.1.06 У.7.1.07 У.7.1.08 У.7.2.01 У.7.2.02 У.7.2.03 У.7.2.04 У.7.2.05 У.7.2.06 У.7.2.07 У. 7.3. 01 У. 7.3. 02
Раздел 2 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий		10/24		
Тема 2.1. Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий	Ассортимент мучных кулинарных изделий	2	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10	3.7.1.01 3.7.1.02 3.7.1.03 3.7.1.04 3.7.1.05 3.7.1.06 Н.7.1.01 Н 7.1.02 У.7.1.03 У.7.1.04 У.7.1.05 У.7.1.06

	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10	У.7.1.07 У.7.1.08 У.7.2.01 У.7.2.02 У.7.2.03 У.7.2.04 У.7.2.05 У.7.2.06 У.7.2.07 У. 7.3. 01 У. 7.3. 02
	Технология приготовления теста для мучных кулинарных изделий.	2		3.7.1.01 3.7.1.02 3.7.1.03 3.7.1.04 3.7.1.05 3.7.1.06 Н.7.1.01 Н 7.1.02
Тема 2.2	Содержание	22		
Приготовление начинок и фаршей для осетинских пирогов	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении мучных кулинарных изделий. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10	3.7.1.01 3.7.1.02 3.7.1.03 3.7.1.04 3.7.1.05 3.7.1.06 Н.7.1.01 Н 7.1.02 У.7.1.03 У.7.1.04 У.7.1.05 У.7.1.06

				У.7.1.07 У.7.1.08 У.7.2.01 У.7.2.02 У.7.2.03 У.7.2.04 У.7.2.05 У.7.2.06 У.7.2.07 У. 7.3. 01 У. 7.3. 02
	2. Методы приготовления, порядок подготовки сырья. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10	3.7.1.01 3.7.1.02 3.7.1.03 3.7.1.04 3.7.1.05 3.7.1.06 Н.7.1.01 Н 7.1.02 У.7.1.03 У.7.1.04 У.7.1.05 У.7.1.06 У.7.1.07 У.7.1.08 У.7.2.01 У.7.2.02 У.7.2.03 У.7.2.04 У.7.2.05 У.7.2.06 У.7.2.07

				У. 7.3. 01 У. 7.3. 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24		
	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него (Пирог, пирожки, кулебяки)	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10	3.7.1.01 3.7.1.02 3.7.1.03 3.7.1.04 3.7.1.05 3.7.1.06 Н.7.1.01 Н 7.1.02 У.7.1.03 У.7.1.04 У.7.1.05 У.7.1.06 У.7.1.07 У.7.1.08 У.7.2.01 У.7.2.02 У.7.2.03 У.7.2.04 У.7.2.05 У.7.2.06 У.7.2.07 У. 7.3. 01 У. 7.3. 02
	Приготовление и оформление мучных кулинарных изделий из слоеного теста (круасаны,штрудель)	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ОК 01 ОК 02	3.7.1.01 3.7.1.02 3.7.1.03 3.7.1.04 3.7.1.05

			ОК 03	3.7.1.06
			ОК 04	Н.7.1.01
			ОК 05	Н 7.1.02
			ОК 09	У.7.1.03
			ОК 10	У.7.1.04
				У.7.1.05
				У.7.1.06
				У.7.1.07
				У.7.1.08
				У.7.2.01
				У.7.2.02
				У.7.2.03
				У.7.2.04
				У.7.2.05
				У.7.2.06
				У.7.2.07
				У. 7.3. 01
				У. 7.3. 02
	Приготовление блинного теста и изделий из него (Блины,оладьи)	6	ПК 7.1	3.7.1.01
			ПК 7.2	3.7.1.02
			ПК 7.3	3.7.1.03
			ОК 01	3.7.1.04
			ОК 02	3.7.1.05
			ОК 03	3.7.1.06
			ОК 04	Н.7.1.01
			ОК 05	Н 7.1.02
			ОК 09	У.7.1.03
			ОК 10	У.7.1.04
				У.7.1.05
				У.7.1.06
				У.7.1.07
				У.7.1.08

				У.7.2.01 У.7.2.02 У.7.2.03 У.7.2.04 У.7.2.05 У.7.2.06 У.7.2.07 У. 7.3. 01 У. 7.3. 02
	Приготовление пицы	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	3.7.1.01 3.7.1.02 3.7.1.03 3.7.1.04 3.7.1.05 3.7.1.06 Н.7.1.01 Н 7.1.02 У.7.1.03 У.7.1.04 У.7.1.05 У.7.1.06 У.7.1.07 У.7.1.08 У.7.2.01 У.7.2.02 У.7.2.03 У.7.2.04 У.7.2.05 У.7.2.06 У.7.2.07 У. 7.3. 01

				У. 7.3. 02
Учебная практика раздела 1			ПК 7.1	3.7.1.01
Виды работ			ПК 7.2	3.7.1.02
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.			ПК 7.3	3.7.1.03
			ОК 01	3.7.1.04
			ОК 02	3.7.1.05
			ОК 03	3.7.1.06
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кулинарных изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.			ОК 04	Н.7.1.01
			ОК 05	Н 7.1.02
			ОК 09	У.7.1.03
3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.			ОК 10	У.7.1.04
				У.7.1.05
				У.7.1.06
4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.				У.7.1.07
				У.7.1.08
				У.7.2.01
5. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	72			У.7.2.02
				У.7.2.03
				У.7.2.04
				У.7.2.05
6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартам				У.7.2.06
				У.7.2.07
				У. 7.3. 01
				У. 7.3. 02
Учебная практика раздела 2				
Виды работ				
Приготовление дрожжевого теста.				
Приготовление пресного теста.				
Приготовление слоеного теста				
Приготовление сдобного теста				
Приготовление фарша мясного с луком.				
Приготовление фарша рыбного.				

<p>Приготовление фарша картофельного с луком.</p> <p>Приготовление фарша из свежей и квашенной капусты.</p> <p>Приготовление фарша морковного.</p> <p>Приготовление фарша рисового с яйцом.</p> <p>Приготовление фарша грибного.</p> <p>Приготовление фарша яблочного.</p> <p>Приготовление пельменей, вареников.</p> <p>Приготовление блинов, блинчиков, оладий.</p> <p>Приготовление пирожков, расстегаев.</p> <p>Приготовление пончиков, ватрушек.</p> <p>Приготовление пиццы.</p> <p>Приготовление лапши домашней.</p> <p>Приготовление профитролей, корзиночки.</p>			
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой поварского цеха.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кулинарных изделий, их творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых осетинских пирогов на вынос и для</p>	<p>36</p>	<p>ПК 7.1</p> <p>ПК 7.2</p> <p>ПК 7.3</p> <p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 09</p> <p>ОК 10</p>	<p>3.7.1.01</p> <p>3.7.1.02</p> <p>3.7.1.03</p> <p>3.7.1.04</p> <p>3.7.1.05</p> <p>3.7.1.06</p> <p>Н.7.1.01</p> <p>Н 7.1.02</p> <p>У.7.1.03</p> <p>У.7.1.04</p> <p>У.7.1.05</p> <p>У.7.1.06</p> <p>У.7.1.07</p> <p>У.7.1.08</p> <p>У.7.2.01</p> <p>У.7.2.02</p> <p>У.7.2.03</p> <p>У.7.2.04</p> <p>У.7.2.05</p>

<p>транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых мучных кулинарных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			<p>У.7.2.06</p> <p>У.7.2.07</p> <p>У. 7.3. 01</p> <p>У. 7.3. 02</p>
Промежуточная аттестация	4		
Всего	154		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места».

Лаборатории «Учебная кухня ресторана (с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков),».

Оснащение лаборатории

Рабочее место преподавателя.

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Миксер планетарный

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

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

Машина для вакуумной упаковки;

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Стеллаж передвижной;

Оснащение базы учебной практики, необходимой для реализации МДК 07. Технология приготовления мучных кулинарных изделий.

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Миксер

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар,

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

А. Т. Васюковой Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093142> (дата обращения: 24.05.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практическое занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение у в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушкина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. – Санкт – Петербург: Лань, 2020. – 172 с. – ISBN 978-5-8114-3892-1. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения 15.10.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд. Стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Лутошкин Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	–эффективность решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	–наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
	- быстрое переключение с выполнения одной задачи на другую без потери качества	–наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
	- четкость расстановки приоритетов, с учетом важность и срочность задач	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	–результативность поиска информации из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
	–четкость структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска	- наблюдение за организацией работы с информацией
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- эффективность планирования и распределения ресурсов для достижения краткосрочных и долгосрочных целей	- психологическое анкетирование
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке	оценка устных ответов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	—наблюдение за организацией рабочего места
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- соответствие созданных информационных продуктов условиям задания и возможностям программного обеспечения	–наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- оценка коммуникаций
ПК 7.1. Подготавливать рабочее	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,	–наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе

<p>место пекаря осетинских пирогов, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места; 	<p>освоения образовательной программы Экзамен (квалификационный)</p>
<p>ПК 7.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации осетинских пирогов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации 	

3.4. Рабочая программа учебной дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 13 Применение информационных технологий в сфере общественного питания

Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 13 Применение информационных технологий в сфере общественного питания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 13 Применение информационных технологий в сфере общественного питания» является обязательной частью общеобразовательного цикла по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09-11

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 6.6	У.6.6.01	осуществлять настройку программы, предприятия, управления сотрудниками	3.6.6.01	схемы движения товаров на предприятии
	У.6.6.02	создавать и заполнять документацию в программе	3.6.6.02	правила заполнения документации (приходной, расходной, бухгалтерской)
	У.6.6.03	вести калькуляцию в программе	3.6.6.03	правила проведения отработок сырья и блюд и составления калькуляции блюд
	У.6.6.04	создавать различные отчеты и шаблоны отчетов под определенные запросы	3.6.6.04	принципы взаимозаменяемости продуктов
	У.6.6.05	отслеживать движения товаров, создавать и анализировать ревизии	3.6.6.05	основы кассового учета на предприятиях
	У.6.6.06	анализировать продажи		
ПК 6.7	У.6.7.01	осуществлять настройку системы для конкретного предприятия	3.6.7.01	принципы государственного контроля за электронной сертификацией и обеспечения прослеживаемости поднадзорных государственному ветеринарному надзору грузов при их производстве,

				обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности
	У.6.7.02	производить гашение товаров в системе	3.6.7.02	ассортимент поступающих на предприятия поднадзорных товаров
	У.6.7.03	осуществлять контроль запасов сырья и сроки годности товаров в системе	3.6.7.03	ассортимент производимой поднадзорной продукции
	У.6.7.04	создавать различные транзакции	3.6.7.04	правила сертификации и декларирования товаров и продукции
	У.6.7.05	создавать инвентаризации		
ПК 6.8	У.6.8.01	осуществлять приемку товаров от поставщика используя электронный документооборот	3.6.8.01	перечень товаров обязательных для осуществления электронного документооборота
	У.6.8.02	осуществлять отправку товаров в филиалы и покупателям с помощью электронного документооборота	3.6.8.02	принципы и преимущества электронного оборота документов
ОК 01	Уо 01.01	её составные части; распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.01	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.
	Уо 01.02	составить план действия; определить необходимые ресурсы;	Зо 01.02	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов
	Уо 01.03	владеть актуальными методами работы в профессиональной и		

		смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Уо 02.01	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	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих

				ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ЦК 1.1. Навыки безопасного поведения в цифровой среде	Уц. 1.1.01	способность выявлять пробелы в цифровой экономике	Зц. 1.1.01	приемов и способов защиты личных данных и конфиденциальности
	Уц.1.1.02	умение анализировать и оценивать угрозы и риски		

		информационной безопасности		
	Уц. 1.1.03	умение осуществлять меры противодействия нарушениям информационной безопасности		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	23
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	23
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	1

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	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Работа в специализированной программе автоматизации «iiko»		27 / 19		
Тема 1.1 Настройка предприятия.	Содержание	4\2	ПК 6.6. ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 11 КК 01-04	
	1. Структура системы автоматизации «iiko», оборудование	2		
	В том числе практических занятий			
	1.1 Настройка конфигурации торгового предприятия (общие настройки настройки учета, отделений, мест приготовления, схемы залов)	2		
Тема 1.2 Товары и склады	Содержание	15/12	ПК 6.6. ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 11 КК 01-04	
	1. Понятие номенклатуры.	1		
	2. Движение товаров на предприятии	1		
	3. Виды отчетов	1		
	В том числе практических занятий			
	1.2. Создание номенклатуры (товары, блюда, заготовки, услуги, модификаторы). Операции с номенклатурой	1		
	1.3. Заполнение	2		

	карточки товара, блюда, услуги, модификатора, заготовки.			
	2.1. Создание складов, документов по приемке и перемещению товаров.	1		
	2.2 Создание расходных накладных, актов списания, актов приготовления и разбора. Остатки на складах.	2		
	2.3 Создание инвентаризации. Анализ движения товарно-материальных ресурсов	2		
	3.1 Создание отчетов (по закупкам, по изменению себестоимости, о вхождении товаров в блюдо, оборотно-сальдовая ведомость, марочный и товарный отчет)	3		
	3.2 Работа с ЕГАИС. Создание алкогольной декларации	1		
Тема 1.3Продажи и выручка	Содержание	8/5	ПК 6.6.	
	1. Прейскурант цен. Ценовые категории	1	ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 11	
	2. Особенности работы в iikoFront, понятие кассовых смен. Особенности работы iikoKitchen	1	КК 01-04	
	3. Дисконтная системы	1		
	В том числе практических занятий			

	1.1. Формирование прејскуранта, создание приказов об изменении прејскуранта. Создание быстрое меню	1		
	2.1 Работа на iikoFront Банкеты и резервы	2		
	2.2 Расходные накладные. Формирование ручных накладных. Создание отчетов по продажам	1		
	3.1 Создание скидок, назначение скидок вручную, по карте, автоматические скидки. Отчет по гостевым картам	1		
Раздел 2. Работа в автоматизированной информационной системе «Меркурий»		6/4		
Тема 2.1 Общие сведения о системе. Входящая партия	Содержание	2/1	ПК 6.7.	
	1. Общие принципы государственного контроля. Входящая партия	1	ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 11 КК 01-04	
	В том числе практических занятий			
	1.1 Подача заявки			
	1.2 Оформление входящей партии по электронному ВСД	1		
Тема 2.2 Производственная партия. Инвентаризации	Содержание	4/3	ПК 6.7.	
	1. Понятие производственной партии. Инвентаризации, списание. утилизации	1	ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 11 КК 01-04	
	В том числе практических занятий			

	1.1 Оформление производственной партии.	2		
	1.2 Оформление транспортной партии на отгрузку	1		
Раздел 3. Электронный обмен данными		2/-		
Раздел 3.1 Электронный обмен данными	Содержание	2	ПК 6.8.	
	1. Принципы электронного документооборота.	2	ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 11 КК 01-04	
Промежуточная аттестация		1		
Всего		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности» оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
2. Самулевич И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебное пособие / И.А. Самулевич. – Ростов н/Д: Феникс. 2020. – 302 с.

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.3. Электронные издания

1. <https://iiko.restoran-service.ru/uchebnik-iiko/>
2. https://ru.iiko.help/resources/Storage/archive/PDF/UG_iikoOffice_3.1.pdf
3. <https://open-s.info/company/news/uchebnik-iiko/>
4. <https://ru.iiko.help/articles/#!iikofront-8-4/getting-started>
5. https://help.vetrf.ru/wiki/Порядок_работы_в_Меркурий.XC

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>схемы движения товаров на предприятии, правила заполнения документации (приходной, расходной, бухгалтерской), правила проведения отработок сырья и блюд и составления калькуляции блюд, принципы взаимозаменяемости продуктов, основы кассового учета на предприятиях,</p> <p>принципы государственного контроля за электронной сертификацией и обеспечения прослеживаемости поднадзорных государственному ветеринарному надзору грузов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности, ассортимент поступающих на предприятия поднадзорных товаров, ассортимент производимой поднадзорной продукции, правила сертификации и декларирования товаров и продукции,</p> <p>перечень товаров обязательных для осуществления электронного документооборота, принципы и преимущества электронного оборота документов</p>	<p>90-100% правильных ответов и выполненных действий – «5»;</p> <p>70-89% правильных ответов и выполненных действий – «4»;</p> <p>50-69% правильных ответов и выполненных действий – «3»;</p> <p>Менее 50% - «2».</p>	<p>Тесты, устные опросы.</p>
<p>осуществлять настройку программы, предприятия, управления сотрудниками, создавать и заполнять документацию в программе,</p>	<p>90-100% правильных ответов и выполненных действий – «5»;</p> <p>70-89% правильных ответов</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения</p>

<p>вести калькуляцию в программе, создавать различные отчеты и шаблоны отчетов под определенные запросы, отслеживать движения товаров, создавать и анализировать ревизии, анализировать продажи,</p> <p>осуществлять настройку системы для конкретного предприятия, производить гашение товаров в системе, осуществлять контроль запасов сырья и сроки годности товаров в системе, создавать различные транзакции, создавать инвентаризации,</p> <p>осуществлять приемку товаров от поставщика используя электронный документооборот, осуществлять отправку товаров в филиалы и покупателям с помощью электронного документооборота.</p>	<p>и выполненных действий – «4»;</p> <p>50-69% правильных ответов и выполненных действий – «3»;</p> <p>Менее 50% - «2».</p>	<p>практической работы</p>
--	---	----------------------------