**Приложение № 1.15**

к ОПОП по *профессии*

***43.01.09 Повар, кондитер***

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Московской области «Воскресенский колледж»

|  |
| --- |
| Утверждена приказом директора  ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» |
| № 160-о от \_28.08.2023 г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДУП.02 «Основы профессиональной деятельности»

Воскресенск, 2023 г.

Программа учебной дисциплины ДУП.02 «Основы профессиональной деятельности» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: мастер п/о ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», Маслова Юлия Анатольевна

***СОДЕРЖАНИЕ***

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина «Основы профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОПЦ.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОПЦ.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; * 8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;  6.Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;  7. Виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;  8.Правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;  9.Характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;  10.Порядок предоставления различных услуг;  11.Требования к обслуживающему персоналу  12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии; |
| ПК 1.2-1.4,  ПК 2.2-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5 | 17.Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  18.Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  21.Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  22.Методики составления рационов питания |

**1.3. Распределение планируемых результатов освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК, ЛР | Наименование | Умения | Знания |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 10.Порядок предоставления различных услуг;  11.Требования к обслуживающему персоналу  12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии; |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; * 8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | .Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.   * 8.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. | 17.Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  18.Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  21.Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  22.Методики составления рационов питания |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; * 8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; * 8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  11.Требования к обслуживающему персоналу  12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. |
| ОК 09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  11.Требования к обслуживающему персоналу  12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; * 8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;  6.Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;  7. Виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;  8.Правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;  9.Характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;  10.Порядок предоставления различных услуг;  11.Требования к обслуживающему персоналу  12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии; |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; * 8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; |
| ПК 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; * 8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;  6.Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания; |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| 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 | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;  6.Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания; |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| 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 | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;  6.Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания; |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| 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 | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;  6.Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания; |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания  12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;  6.Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания; |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | **ЛР 13** |
| Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. | **ЛР 14** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные ключевыми работодателями** | |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. | **ЛР 15** |
| Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению | **ЛР 16** |
| Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности | **ЛР 17** |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка , в том числе вариативная часть | 72 |
| в том числе: | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)/ | 36 |
| Практические занятия | 46 |
| Самостоятельная работа | 0 |
| Дифференцированный зачет | 2 |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДП.02 «Основы профессиональной деятельности»***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***1 семестр*** | | | |
| ***Введение*** | ***Введение*** | ***1*** | ***ОК 1-7, 9,10,11*** |
| Предмет и структура дисциплины. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Услуги общественного питания, их классификация, требования к ним. |
| ***Раздел 1*** | **Организация производства** |  | ***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***  **ЛР 1,ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8,ЛР 9, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| ***Тема 1.1***  **Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности** | ***Содержание учебного материала*** |  |
| Классификация предприятий общественного питания. | ***1***  ***2*** |
| Типы предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. |
| ***Тематика практических занятий*** |  | ***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***  **ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| 1. Ознакомление с предприятиями общественного питания. Экскурсия на предприятие. | ***4*** |
| ***Тема 1.2***  **Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.** | ***Содержание учебного материала*** | ***1***  ***1*** | ***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***  **ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| Источники снабжения и поставщики ПОП. |
| Приемка продовольственных товаров. Организация работы складских помещений. |
| ***Тематика практических занятий*** |  | ***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***  **ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| **1.** Проведите сравнительный анализ развития систем общественного питания в России и в мире. | ***2*** |
| **2.** Проведите сравнительный анализ типов организаций питания вашего города. | ***2***  ***2*** |
| **3.** По заданию преподавателя подготовьте сообщение об особенностях ресторанов, столовых, кафе, баров. |
| ***Тема 1.3***  **Организация работы производственных цехов.** | ***Содержание учебного материала*** | ***1***  ***1***  ***1***  ***1*** | ***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***  **ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| Производственная структура и ее характеристика |
| Организация рабочих мест. |
| Организация работы производственных цехов. |
| Структура обслуживающего персонала. Кадровый ресурс. Обучение персонала. |
| ***Тематика практических занятий*** |  | ***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. Решение ситуационных задач | ***2***  ***2*** |
| **2**. Решение ситуационных задач |
| ***Тема 1.4***  **Личная гигиена работников предприятий общественного 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***  **ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.  Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. |
| ***Тема 1.5***  **Основы составления меню.** | ***Содержание учебного материала*** | ***1***  ***1*** | ***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***  **ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| Виды меню. Назначение меню. Требования к оформлению. |
| Порядок и принципы разработки меню. Последовательность расположения блюд. |
| ***Тематика практических занятий*** |  | ***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***  **ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| 1. Составьте проект классического ресторанного меню (по заданию преподавателя)  2. Подготовьте презентацию собственного меню. Проанализируйте спрос на кулинарную и кондитерскую продукцию в регионе. | ***2***  ***2*** |
| ***2 семестр*** | | | |
| ***Тема 2.1***  **Оперативное планирование производства и технологическая документация.** | ***Содержание учебного материала*** | ***1***  ***1***  ***1***  ***1*** | ***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***  **ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| Нормативная документация предприятий общественного питания |
| Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов. |
| Инвентаризация товарных запасов. |
| Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. |
| ***Тематика практических занятий*** |  |  |
| 1. Составить ТК и ТТК. В чем отличительные особенности?  2. Решение ситуационных задач.  3. Заполните инвентаризационную ведомость.  4. Составьте акт списания потерь при хранении продуктов. | ***4***  ***4***  ***2***  ***2*** |  |
| ***Тема 2.2***  **Контроль качества продукции** | ***Содержание учебного материала*** | ***1***  ***1*** | ***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***  **ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| Бракераж готовой продукции. Органолептическая оценка качества. |
| Лабораторный контроль, методы и показатели качества. |
| ***Тематика практических занятий*** |  |  |
| 1. Провести органолептическую оценку качества сырья (по заданию преподавателя) | ***4*** |  |
| ***Тема 2.3***  **Питание различных групп населения.** | ***Содержание учебного материала*** | ***1***  ***1*** | ***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***  **ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| Понятие об энергетической ценности. Методика расчета калорийности. |
| Рациональное, сбалансированное питание. |
| ***Тематика практических занятий*** |  | ***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.***Решение ситуационных задач по расчетам калорийности блюд. | ***4*** |
| ***Тема 2.4***  **Организация обслуживания.** | ***Содержание учебного материала*** | ***1***  ***1*** | ***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***  **ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15** |
| Методы и формы обслуживания. |
| Предварительная сервировка столов. Виды салфеток. |
| ***Тематика практических занятий*** |  | ***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.*** Сервировка стола разными способами. | ***4***  ***4*** |
| ***2.*** Складывание салфеток разными способами. |
| ***Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий)*** | | ***2*** |  |
| ***Всего:*** | | ***72*** |  |

***3.* УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет *«*Основы профессиональной деятельности*»*,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

**Основная литература:**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/Л.А. Радченко. –Москва: КНОРУС, 2022. -322с.
2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: -учебник/Е.Б. Мрыхина. - Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФА- М, 2022. -417с. (Среднее профессиональное образование).
3. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учеб. Для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Н. Пукалина. -М.: Издательский центр «Академия», 2018. -304с.

**Дополнительные источники:**

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2018г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2018.,206с
3. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2017г.,275с.

**Электронные издания:**

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

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
3. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

***4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ***

***ДИСЦИПЛИНЫ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| **Знания:**  Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;  6.Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;  7. Виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;  8.Правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;  9.Характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;  10.Порядок предоставления различных услуг;  11.Требования к обслуживающему персоналу  12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  17.Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  18.Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  21.Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  22.Методики составления рационов питания | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,*  *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* | ***Текущий контроль***  ***при проведении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:*  *- устных ответов,*  *-тестирования.*  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы* |
| **Умения:**  1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.* | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;*  *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы*  *- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий*  ***Промежуточная аттестация****:*  *в виде*  *- устных ответов,*  *-тестирования.* |