

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ ТТП
Ш.А.Абуталипов
Приказ № 111/1 от 30.06.2021

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЯ

к основной образовательной программе - программе подготовки специалистов среднего звена, разработанной на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Дополнить в раздел 4 пункт 4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти	ЛР 5

на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
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
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые Ульяновской областью	
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	ЛР 13
Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов	ЛР 14
Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 15
Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей	ЛР 16
Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью	ЛР 17
Способный к применению инструментов и методов бережливого производства	ЛР 18
Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем	ЛР 19
Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса	ЛР 20
Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий экокультуру	ЛР 21
Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 23
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 24
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к	ЛР 25

возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 26
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 27

2. Дополнить в раздел 4 пункт 4.4 Показатели результативности

Показатели результативности реализации программы воспитания	Код показателя реализации программы воспитания
Доля обучающихся из категорий детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей, детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья участвующих в социально-значимых мероприятиях, %.	ПР 1
Доля обучающихся с высоким уровнем экологической культуры, %.	ПР 2
Количество обучающихся, занявших призовые места в районных, областных и всероссийских мероприятиях, чел.	ПР 3
Доля обучающихся, принявших участие в межрайонных этапах олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, %	ПР 4
Количество победителей и призёров, чемпионатов, «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia), межрайонных и региональных этапов олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, чел.	ПР 5
Доля обучающихся вовлечённых в организацию студенческого самоуправления, %	ПР 6
Доля обучающихся, занимающихся волонтерской деятельностью и социально-значимыми делами, %	ПР 7
Количество обучающихся, совершающих правонарушения, чел.	ПР 8
Доля обучающихся, участвующих в мероприятиях социально – психологической направленности, %	ПР 9
Доля выпускников, трудоустроенных по полученной профессии, %	ПР 10
Охват обучающихся занятых в работе творческих объединений, секций и спортивного клуба, %.	ПР 11
Охват обучающихся техникума, занятых в мероприятиях по физической культуре, спорту и здоровому образу жизни, %.	ПР 12
Доля обучающихся вовлеченных в культурно – творческие мероприятия, %	ПР 13
Доля обучающихся техникума, сдавших нормы ГТО, %.	ПР 14
Доля обучающихся вовлечённых в поисково-исследовательскую работу, %.	ПР 15

1. Дополнить в раздел 5 пункт 5.3 Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена.

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для

- развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
 - формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
 - усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (приложение 3).

4. Дополнить в раздел 5 пункт 5.4 . Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

5. Дополнить в разделе 6 пункт 6.1.3. Материально-техническое оснащение образовательной программы для реализации Программы воспитания

6.1.3. Для реализации Программы воспитания в техникуме имеется материально - техническая база, которая обеспечивает проведение всех видов воспитательных мероприятий в соответствии с санитарно-техническими и противопожарными правилами и нормами:

- Для организации работы органов студенческого самоуправления предоставлен кабинет №21, который оснащён мебелью, оргтехникой.
- Для организации и проведения культурно-досуговых мероприятий имеется актовый зал, оснащённый звуковым и музыкальным оборудованием, видеопроектор.
- Для проведения конференций, круглых столов, встреч имеется кабинет № 8, оснащённый компьютерной техникой, видеопроектором
- Для организации работы социально-психологической службы предназначен кабинет № 8, оборудованный необходимой мебелью, оргтехникой, медиатекой.

Для организации и проведения спортивных мероприятий, систематических занятий физической культурой и спортом, выполнения требований норм ГТО имеется оборудованный в соответствии с требованиями, спортивный зал, спортивная площадка.

6. Дополнить в раздел 6 пункт 6.3. Организация воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания определяются техникумом.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

– опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Для реализации Программы воспитания в техникуме имеется материально-техническая база, которая обеспечивает проведение всех видов воспитательных мероприятий в соответствии с санитарно-техническими и противопожарными правилами и нормами:

- для работы органа студенческого самоуправления – кабинет № 5 М 1 и актовый зал, оснащенный мебелью, орг.техникой;
- для проведения круглых столов, конференций, встреч, собраний и культурного студенческого досуга и занятий художественным творчеством – кабинет №8 и актовый зал, оснащенный мебелью, звуковой аппаратурой (колонки, телевизор), использование которых обеспечивает качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений.
- для работы психолого-педагогических и социологических служб (кабинета психолога и социального педагога, кабинет № 9), оснащенных мебелью и орг.техникой;
- объекты социокультурной среды – библиотека с читальным залом на 20 мест, оснащенная 14 компьютерами с подключением к сети Интернет;
- для организации и проведения спортивных мероприятий – спортивный зал СОК «Мечта», спортивная площадка, оснащенные спортивным оборудованием и инвентарём.

Материально-техническое обеспечение воспитательной работы предусматривает возможность

- проведения массовых мероприятий, собраний, представлений, досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино- и видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений;
- художественного творчества с использованием современных инструментов и технологий, реализации художественно-оформительских и издательских проектов;
- систематических занятий физической культурой и спортом, проведения секционных спортивных занятий, участия в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях; выполнения нормативов комплекса ГТО;
- обеспечения доступа к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе, коллекциям медиаресурсов на электронных носителях.

6.3. Информационное обеспечение реализации Рабочей программы воспитания ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» обеспечивает результативность взаимодействия с обучающимися: оперативность ознакомления их с ожидаемыми результатами, представление в открытом доступе информации о текущих и предстоящих мероприятиях, организация внесения предложений, касающихся конкретных активностей, в рамках которых можно получить требуемый опыт и которые востребованы обучающимися.

Система воспитательной деятельности представлена в:

- Аккаунт в Instagram: https://instagram.com/ogbpou_ttp?igshid=14eejujn8dy0w
- Группа в «ВКонтакте»: https://vk.com/ogbpou_ptt
- Официальный сайт: <http://pavlovkaspott.ucoz.ru/news/>

Организация коммуникативного пространства позволяет не только

обосновать цели и задачи программы воспитания, отобразить и содержательно наполнить ее структуру, а позволяет создать публичную «декларацию» роли техникума как полноценного участника общественных и деловых отношений, выраженную в виде медиапродукта, представленного инфографикой актуальной в молодёжной среде.

7. Дополнить в раздел 6 пункт 6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.4.2. Работу по реализации личностных результатов воспитания у обучающихся осуществляют:

- Заместитель директора по учебно-воспитательной работе имеет высшее педагогическое образование, дополнительную профессиональную подготовку по направлению «Менеджмент в образовании» и стаж педагогической работы 20 лет.
- Руководитель физического воспитания имеет педагогическое образование в области физической культуры и спорта.
- Преподаватель - организатор ОБЖ имеет педагогическое образование.
- Педагог-психолог имеет педагогическое образование по направлению подготовки «Педагогика и психология».
- Социальный педагог имеет высшее педагогическое образование.
Классные руководители имеют высшее педагогическое образование.
- Преподаватели имеют высшее профессиональное образование в области, соответствующей преподаваемому предмету.

8. Внести изменения в рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей согласно «Положения об основной профессиональной образовательной программе» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Лист изменений в приложении 1.

Лист изменений в рабочие программы УД, ПМ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Л	Учебная дисциплина, профессиональный модуль	Наименование темы, раздела	Личностные результаты воспитания, коды		
			федеральные	региональные	отраслевые
1	2	3	4	5	6
<i>ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</i>					
ОГСЭ.01	Основы философии	1.1 Основные понятия и предмет философии	ЛР 4	ЛР 13,14,18,19	
		1.2 Философия Древнего мира и Средневековья	ЛР 4	ЛР 14, 17	ЛР 23
		1.3 Философия Возрождения и Нового времени	ЛР 4	ЛР14	ЛР 23
		1.4 Современная философия	ЛР 4		
		2.1 Методы философии и ее внутреннее строение	ЛР 4	ЛР 13, ЛР 14, 17	
		2.2 Учение о бытии и теория познания	ЛР 4	ЛР 14, 17,18, 19	
		2.3 Этика и социальная философия	ЛР 4	ЛР 14, 17,18	
		2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение	ЛР 4	ЛР 14, 17,18	
ОГСЭ.02	История	1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980 г.	ЛР 1, 4, 5, 7, 8	ЛР 19	ЛР 25, 27
		1.2 Дезинтеграционные процессы в России и в Европе во второй половине 80-х гг.	ЛР 1, 4, 12	ЛР 19	ЛР 25, 27
		2.1 Постсоветское пространство в 90-е годы 20 века.	ЛР 1, 5		ЛР 27
		2.2 Россия на постсоветском пространстве	ЛР 1, 5, 7	ЛР 19	ЛР 27
		2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	ЛР 1-3, 5, 8, 12		ЛР 34
		2.4 Развитие культуры в России	ЛР 1-3, 5-8, 12	ЛР 19	ЛР 34
		2.5 Перспективы развития РФ в современном мире	ЛР 1, 2, 4, 5, 8, 10, 12	ЛР 19	ЛР 27, 28

ОГСЭ.03	Иностранный язык	Тема 1. Покупки	ЛР 6,7	ЛР,13, 14,16	
		Тема 2.В ресторане	ЛР 7	ЛР 16,19. 13	
		Тема 3. Как и что едят в немецко- говорящих странах	ЛР 8,9	ЛР 16,19. 23	
		Тема 4. Русская кухня	ЛР5, 9,	ЛР14,16,18	ЛР23
		Тема 5. Приготовление пищи	ЛР 5,6,8	ЛР 16,18, 19, 20, 23	ЛР23
		Тема 6. Обслуживание	ЛР 5,7,10	ЛР 14,16, 19,20, 23	ЛР23
		Тема 7. Моя профессия — повар	ЛР4,6,7,9,10	ЛР15,16,17,19,21	ЛР23
		Тема 8. Национальные кухни народов мира	ЛР8,9,10,11	ЛР 16,17,18,19	ЛР23
		Тема 9. Здоровое питание	ЛР 9,10	ЛР 15,16,17, 18,20	ЛР23
ОГСЭ.04	Физическая культура	Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО	ЛР 1, ЛР 5,	ЛР 15, ЛР 19	ЛР23
		Тема 2.1. Легкая атлетика	ЛР1, ЛР 2, ЛР 10	ЛР 14,19	
		Тема 2.2 Профессионально-прикладная физическая подготовка	ЛР 9	ЛР 14,19	
		Тема 2.3 Спортивные игры. Баскетбол	ЛР 7, ЛР 8	ЛР 14,19	
		Тема 2.4 Спортивные игры. Волейбол	ЛР ,	ЛР 14,19	
		Тема 2.5 Гимнастика	ЛР 11	ЛР 14,19	
		Тема 2.6 Настольный теннис	ЛР 5, ЛР 10	ЛР 14,19	
		Тема 2.7 Лыжная подготовка	ЛР 6	ЛР 14,19	
ОГСЭ. 05	Технологии профессионально-личностного развития	Тема 1. Человек в мире профессий и людей. Самопознание себя и других	ЛР 1, ЛР 3 ЛР 6, ЛР 7	ЛР 13	ЛР 23, ЛР 31
		Тема 2. Ценности и ценностные ориентации личности и профессии	ЛР 4, Л	ЛР 13, ЛР 16, ЛР 17	ЛР 25, ЛР 33

		Тема 3. Саморазвитие личности и личностно-профессиональное самоопределение и самореализация	ЛР 1, ЛР 9, ЛР 11	ЛР 14, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 21	ЛР 31
		Тема 4. Когнитивные основы овладения профессией, специальностью	ЛР 3, ЛР 6, ЛР 10	ЛР 15, ЛР 22, ЛР 16, ЛР 18	ЛР 23
		Тема 5. Основы социально-коммуникативной деятельности	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 1	ЛР 13, ЛР 19,, ЛР 22	ЛР 23, ЛР 29, ЛР 34
		Тема 6. Личностно-профессиональный рост и самосовершенствование	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 12	ЛР 14, ЛР 16, ЛР 22	ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27
	<i>ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл</i>				
ЕН.01	Математика	Тема 1.1 Пределы. Предел функции в точке. Основные свойства пределов. Вычисление пределов		ЛР 16, ЛР 18, ЛР 22	
		Тема 1.2 Производная функции. Правила дифференцирования. Формулы дифференцирования. Геометрический смысл производной.	ЛР 2, ЛР 9, ЛР 10,	ЛР 13, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 22	
		Тема 1.3 Неопределенный интеграл. Определенный интеграл. Вычисление площадей плоских фигур.	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР7, ЛР 9, ЛР 12,	ЛР 13, ЛР 19, ЛР 22	
		Тема 2.1 Основы теории множеств	ЛР 3, ЛР 9,		ЛР
					23
		Тема 2.2 Основы теории графов	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9		
		Тема 3.1 Матрицы и действия над ними	ЛР 9, ЛР 10,	ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19	
		Тема 3.2 Системы линейных уравнений и методы их решения	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 12,	ЛР 13, ЛР 18	
		Тема 4.1 Случайный опыт. Случайное событие. Вероятность события	ЛР 9, ЛР 10,	ЛР 16, ЛР 22	
		Тема 4.2 Дискретная случайная величина. Закон ее распределения	ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9,	ЛР 19	
		Тема 4.3 Математическое ожидание и дисперсия случайной величины	ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9,	ЛР 19	
ЕН.02	Экологические основы	Раздел 1. Экология и природопользование	ЛР 1-10	ЛР 16-18,21,22	

	природопользования	Раздел 2. Охрана окружающей среды	ЛР 1-12	ЛР 14,16	
		Раздел 3. Мероприятия по защите планеты	ЛР 2,3	ЛР 13,21,22	
ЕН.03	Химия	Раздел 1. Физическая химия	ЛР 1-5,7-10	ЛР 15-19,21,22	
		Раздел 2 Коллоидная химия	ЛР 1-8,10		
		Раздел 3. Физико-химические изменения важнейших органических веществ. Растворы высокомолекулярных соединений	ЛР 1-6,10	ЛР 21,22	
		Раздел 4. Аналитическая химия. Качественный анализ.	Л Р 2-6,10-12	ЛР 13,14,21,22	ЛР 23
		Раздел 5. Количественный анализ		ЛР 21,22	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				
ОП. 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1.1 Морфология микроорганизмов	ЛР 4		
		1.2 Физиология микроорганизмов	ЛР4	ЛР 14	
		1.3.Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	ЛР4	ЛР 14	
		1.4 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	ЛР4		ЛР 23
		2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	ЛР 3,4	ЛР14-16	
		2.2 Пищеварение и усвояемость пищи		ЛР 17	
		2.3 Обмен веществ и энергии	ЛР 5		
		2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	ЛР3-5	ЛР 18	ЛР23

		2.5 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	ЛР3-5	ЛР 13	
		3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	ЛР3-5		ЛР 23
		3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	ЛР3-5		ЛР 23
		3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	ЛР3		ЛР 23
ОП.02	Физиология питания	Тема 1. Пищеварение		ЛР 17	
		Тема 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.	ЛР 5		
		Тема 3 Рациональное питание и физиологические основы его организации	ЛР3-5	ЛР 18	ЛР23
		Тема 4 Питание детей и подростков	ЛР3-5	ЛР 18	ЛР23
		Тема 5 Диетическое и лечебно-профилактическое питание	ЛР3-5	ЛР 18	ЛР23
		Тема 6. Питание спортсменов	ЛР3-5	ЛР 18	ЛР23
ОП. 03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	1.1 Классификация продовольственных товаров	ЛР 4,12	ЛР 13	
		1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	ЛР 7		

		1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	ЛР 4		
		1.4 Товароведная характеристика молочных товаров	ЛР 4, 7	ЛР 15.17	
		1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	ЛР 4, 7,8		
		1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	ЛР 4		
		1.7Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров		ЛР 17	
		1.8Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	ЛР 4		
		2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	ЛР 3,4		ЛР 23
		2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	ЛР 4,7		
		2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	ЛР 7	ЛР 16	
		2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	ЛР 4		
		1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	ЛР 3,4	ЛР 17	ЛР 23
ОП. 04	Информационные технологии профессиональной деятельности	1.1.Правовое регулирование экономических отношений	ЛР 7	ЛР 13, 18	
		1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности			ЛР23
		1.3. Экономические споры	ЛР 3,4		ЛР 23
		2.1. Трудовое право, как отрасль права	ЛР 3,4	ЛР 14, 18	

		2.2 Правовое регулирование занятости и трудоспособности		ЛР 13, 18	
		2.3. Трудовой договор (контракт)	ЛР 3,4		
		2.4. Рабочее время и время отдыха	ЛР 4		
		2.5. Заработная плата. Система заработной платы: сдельная и повременная.	ЛР 5		
		2.6 Трудовая дисциплина. Материальная ответственность сторон трудового договора	ЛР 3		
		2.7. Трудовые споры. Органы по рассмотрению трудовых споров		ЛР 18	
		2.8. Социальное обеспечение граждан	ЛР 4		
		3.1.Понятие и субъекты административного права. Административные правонарушения и административная ответственность	ЛР3,4	ЛР 13,18	
ОП 05	Метрология, стандартизация, сертификация	Тема 1.1. Основные понятия метрологии	ЛР 2. ЛР2. ЛР 4	ЛР 13. ЛР 14	
		Тема 1.2. Терминология и единицы измерения величин. Средства и методы измерения	ЛР 11. ЛР 13	ЛР 18	
		Тема 1.3. Основы теории измерений. Государственная система обеспечения единства измерений	ЛР2, ЛР 4	ЛР 17. ЛР 20	
		Тема 2.1. Методологические основы стандартизации.	ЛР2, ЛР 4, 20	ЛР 22	
		Тема 2.2. Средства стандартизации	ЛР 3,4	ЛР 24. ЛР 25	
		Тема 2.3. Системы (комплексы) общетехнических и организационно-методических стандартов.	ЛР2, ЛР 4	ЛР13, ЛР 14	

ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности	Тема 2.4. Правовая и экономическая база стандартизации. Техническое регулирование	ЛР2, ЛР 4, ЛР 11	ЛР 18, ЛР 19	
		Тема 3.1. Формы подтверждения соответствия	ЛР2, ЛР 4	ЛР 14, ЛР 17,	ЛР 26
		Тема 3.2. Правила проведения сертификации продовольственного сырья.	ЛР 4, 11	ЛР 20 ЛР 22	
		Тема 3.3. Сертификация услуг общественного питания	ЛР 2,4,11	ЛР 24. ЛР 25	
		Раздел 1. Основы гражданского права	ЛР 7	ЛР 17	
		Раздел 2. Основы трудового права	ЛР 3,4	ЛР 22	
		Раздел 3. Административные правонарушения и административная ответственность	ЛР 3,4	ЛР 17	
ОП. 07	Основы экономика, менеджмента и маркетинга	Раздел 1 Основы экономики	ЛР4, 7,8	ЛР 14 , 17	
		Раздел 2. Основы менеджмента	ЛР 3,4	ЛР 18, 22	
		Раздел 3. Основы маркетинга	ЛР 10,17	ЛР 15,22	
ОП. 08	Охрана труда	1.1. Правовые вопросы охраны труда		ЛР 13	
		1.2. Производственный травматизм.		ЛР 16	
		2.1. Опасные и вредные производственные факторы	ЛР 9		
		3.1. Комфортные условия труда	ЛР 7		
		3.2. Защита от опасных и вредных производственных факторов			ЛР 23
		3.3. Электробезопасность		ЛР 22	
		3.4. Охрана труда при погрузочно - разгрузочных работах и транспортировке грузов		ЛР 15	

ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	1.1. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности и в быту.	ЛР 4, ЛР5		
		1.2 Пожарная безопасность.	ЛР 6, ЛР 7		
		2.1 Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени		ЛР16	
		2.2 Способы защиты населения от чрезвычайных ситуаций		ЛР14, ЛР 15	
		3.1 Порядок и правила оказания первой медицинской помощи	ЛР 7	ЛР 16	
ОП. 10	Организация обслуживания	Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания	ЛР 8,	ЛР 14, ЛР 18, ЛР 22	ЛР 23,26
		Тема 2. Характеристика торговых помещений	ЛР 6, ЛР 8,	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 22	ЛР 23,25
		Раздел 3. Столовая посуда, приборы, белье	ЛР 4, ЛР 6,	ЛР 19, ЛР 22	ЛР 25,26
		Раздел 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	ЛР 6, ЛР 8,	ЛР 13, ЛР 19, ЛР 22	ЛР 23,25
		Раздел 5. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап	ЛР 4	ЛР 14, ЛР 18	ЛР 25,26
		Раздел 6. Обслуживание потребителей в ресторанах	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6,	ЛР 13, ЛР 14	ЛР23, 26
		Раздел 7. Обслуживание приемов и банкетов	ЛР 4	ЛР 18, ЛР 19, ЛР 22	ЛР 25,26
		Раздел 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания	ЛР 8,	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 18	ЛР 23,25
		Раздел 9. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	ЛР 4, ЛР 6,	ЛР 13, ЛР 14	ЛР 25,26
		Раздел 10. Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания	ЛР 6	ЛР 13, ЛР 22	ЛР 25,26
		Раздел 11. Организация труда обслуживающего персонала	ЛР 4, ЛР 6,	ЛР 13, ЛР 14	ЛР23, 26
ОП. 11	Организация предпринимательской деятельности	1.1. Рынок труда	ЛР 3,4	ЛР 17	
		1.2. Рынок рабочей силы		ЛР22	
		1.3. Поиск работы	ЛР 3,4	ЛР 22	

		1.4. Основные пути поиска	ЛР 3,4		
		1.5. Само-презентации соискателя		ЛР 22	
		2.1. Собеседование с работодателем		ЛР 17,22	
		2.2. Согласование условий работы и закрепление на рабочем месте	ЛР 3,4	ЛР 17	
		2.3. Самозанятость как источник доходов населения		ЛР 22	
		3.1. Лидерство	ЛР4	ЛР15,22	
		4.1. Правовые основы предпринимательской деятельности	ЛР 3,4	ЛР 17	
		4.2. Организационно правовые формы предпринимательства		ЛР 14,22	
П.00	Профессиональный цикл				
ПМ. 01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
МДК.01 .01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Раздел 1. Обработка мяса	ЛР 4	ЛР 17,22	
		Раздел 2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	ЛР 3,4	ЛР 17,22	ЛР 25
		Раздел 3. Обработка птицы, пернатой дичи, кролика	ЛР 9,11	ЛР 17,22	
УП. 01.	Учебная практика		ЛР 2,4,6,8,9,11	ЛР 13,17	ЛР25,26,32,33
ПМ. 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				
МДК.02. 01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Раздел 1. Канапе, лёгкие и сложные холодные закуски	ЛР 1,3,5-8	ЛР 13,14,18,19	ЛР 24,25,26
		Раздел 2. Сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	ЛР 1,3,5-8	ЛР 13,14,18,19	ЛР 24,25,26
	Учебная практика	Раздел 3. Сложные холодные соусы	ЛР 1,3,5-8	ЛР 13,14,18,19	ЛР 24,25,26
УП.02	Учебная практика		ЛР 2,4,6,8,9,11	ЛР 13,17	ЛР25,26,32,33

ПМ. 03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции				
МДК 03	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	1.Тепловая кулинарная обработка продуктов.	ЛР 4,10	ЛР 16	
		2. Технология приготовления сложных супов.	ЛР 12		
		3 Технология приготовления сложных соусов.	ЛР 7	ЛР 13,18	
		4 Технология приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.	ЛР 9,11,12	ЛР 20	ЛР 25
		6 Технология приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	ЛР 10		
		7 Технология приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.		ЛР 16	
		УП.03	Учебная практика		ЛР 2,4,6,8,9,11
ПМ. 04	Организация процессов приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий				
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	Тема 1.Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий	ЛР 1,3,5-8	ЛР 13,14,	ЛР 24,25,26
		Тема 2. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий	ЛР 1,3,5-7	ЛР 13,14,17-19,	ЛР 13,14
		Тема 3. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	ЛР 1,3,5-8	ЛР 13,14,	ЛР 24,25,26
		Тема 4.Организация контроля качества кулинарной продукции.	ЛР 4, ЛР 11	ЛР 14, ЛР 17, ЛР 20, ЛР 22	ЛР 24,25
		Тема5. Организация работы цеха по выпуску кондитерских изделий	ЛР 4	ЛР 11, ЛР 14, ЛР 17, ЛР 20, ЛР 22	ЛР 24,25
		Тема 6. Ресурсосберегающие технологии.	ЛР 4	ЛР 11, ЛР 14, ЛР 17, ЛР 20, ЛР 22	ЛР 24,25
		Тема 7. Питание фаст-фуд.	ЛР 4	ЛР 11, ЛР 14, ЛР 17, ЛР 20, ЛР 22	ЛР 24,25
		Тема 8. Изыски мировой кулинарии.	ЛР 4	ЛР 11, ЛР 14, ЛР 17, ЛР 20, ЛР 22	ЛР 24,25

		Тема 9. Автоматизация ресторанного бизнеса	ЛР 4	ЛР 11, ЛР 14, ЛР 17, ЛР 20, ЛР 22	ЛР 24,25
УП.04	Учебная практика		ЛР 2,4,6,8,9,11	ЛР 13,17	ЛР25,26,32,33
ПМ. 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Раздел 1 Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов.	ЛР 1,2,4,11	ЛР 11,14,17	ЛР24,25,26
		Раздел 2 Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов.	ЛР 1,3,5-8	ЛР 11,14,17,20,22	ЛР24,25,26
УП. 05	Учебная практика				
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения				
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации	Раздел 1. Организация деятельности подразделения	ЛР 4	ЛР 11, 17	ЛР24,25,26
		Раздел 2. Оформление учетно-отчетной документации подразделения	ЛР 7	ЛР 17,19	ЛР24,25,26
		Раздел 3.Управление структурными подразделениями		ЛР 14,22	ЛР25
УП. 06	Учебная практика		ЛР 2,4,6,8,9,11	ЛР 13,17	ЛР25,26,32,33
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих , должностям служащих(повар, кондитер)				
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	Раздел 1. Производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов.	ЛР 10		
		Раздел 3. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	ЛР 9		
		Раздел 5. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	ЛР 12		

УП.07.0 1	Учебная практика	Раздел 6. Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц, творога, теста.		ЛР 20	
		Раздел 7. Изучение тепловой кулинарной обработки продуктов.	ЛР 12		
		Раздел 8. Приготовление, оформление супов.	ЛР 12		
		Раздел 9. Приготовление, оформление соусов.	ЛР 12		
		Раздел 10. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.		ЛР 18	
		Раздел 12. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.		ЛР 16	
		Раздел 13. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		ЛР 18	
		Раздел 15. Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.			ЛР 24
		Раздел 16. Приготовление холодных блюд и закусок.		ЛР 18	
		Раздел 17. Приготовление и оформление сладких блюд		ЛР 20	
		ЛР 2,4,6,8,9,11	ЛР 13,17	ЛР25,26,32,33	