



МУП Комбинат
школьного
питания № 2

ООО «Комбинат
общественного
питания»

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«КОМСОМОЛЬСКИЙ-НА-АМУРЕ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСВА»
(КГБ ПОУ ККТиС)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
повар ↔ кондитер

Одобрено на заседании педагогического
совета:

протокол № 7 от 14.04.2025 г.

приказ № 102/П от 14.04.2025 г.

Утверждено приказом КГБ ПОУ ККТиС

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Комбинат общественного питания»

МУП «Комбинат школьного питания №2»

О.А. Таскаева

подпись

И.В. Мальчикова

подпись

2025 год

Основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее ОПОП-П) по профессии среднего профессионального образования разработана с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, зарегистрированным в Минюсте России 22.12.2016 г. № 44898 (далее - ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Общественного питания и товароведения»

Протокол № 8 от «10» 04 2025

Заведующий кафедрой

 В.Н. Искандарова

Организация-разработчик - КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчики:

Губанова А.В., заместитель директора по учебной работе КГБ ПОУ ККТиС

Винник Е.В., заместитель директора по учебно-производственной работе КГБ ПОУ ККТиС

Шпунтенко А. В., заместитель директора по воспитательной работе КГБ ПОУ ККТиС

Цевелёва М. С., начальник научно-методического отдела КГБ ПОУ ККТиС

Искандарова В. Н., заведующая кафедрой «Общественного питания и товароведения» КГБ ПОУ ККТиС

Демакова Д. С., мастер производственного обучения КГБ ПОУ ККТиС

Перечень работодателей - представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П:

И. В. Мальчикова, МУП «Комбинат школьного питания № 2»

О. А. Таскаева, ООО «Комбинат общественного питания»



Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	7
3.2. Профессиональные стандарты	7
3.3. Осваиваемые виды деятельности	8
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	12
4.3. Матрица компетенций выпускника	74
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	91
5.1. Учебный план	91
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	95
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	96
5.4. Календарный учебный график	103
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	104
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	104
5.7. Практическая подготовка	104
5.8. Государственная итоговая аттестация	105
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	105
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	105
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	105
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	106
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	106

Перечень приложений к ОПОП-П:

- Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Материально-техническое оснащение
- Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (в редакции приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 389, приказов Минпросвещения России от 13.07.2021 № 450; от 03.07.2024 № 464) (далее - ФГОС, ФГОС СПО) с учетом примерной образовательной программы «Профессионалитет» (далее ПОП-П) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1569);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022г. №113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.06.2020г. №329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»;

Локальные нормативные документы Колледжа:

Устав КГБ ПОУ ККТиС

Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в КГБ ПОУ ККТиС;

Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в КГБ ПОУ ККТиС;

Положение о практической подготовке обучающихся;

Положение об организации и проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;

Положение о режиме учебных занятий и расписании

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022г. №113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. №914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020г. №329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, а также внеочередных медицинских осмотров в установленном законодательством порядке. При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет При производстве хлебобулочной продукции с	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»	
Квалификация (-и) выпускника	повар ^ кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	нет	
Направленности (при наличии)	нет	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	4428 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	-	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	-	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Среднее общее образование	1476	734
Обязательная часть образовательной программы	2304	1726
общепрофессиональный цикл	324	164
профессиональный цикл	1980	1562

в т.ч. практика: - учебная - производственная	1224 - 504 - 720	1224 - 504 - 720
Вариативная часть образовательной программы	612	523
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	356	276
Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности	36	20
Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	334	256
ГИА в форме демонстрационного экзамена	36	
Всего	4428	2983

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:
реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	Приказ Минтруда России от 15.06.2020г. №329н	А – Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	А/02.4 Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
2	33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 09.03.2022г. №113н	С – Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5 Организация работы бригады поваров
3	33.010 Кондитер	Приказ Минтруда России от 07.09.2015г. №597н	С – Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	/02.5 Организация работы бригады кондитеров

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03		Умения:

	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	психологические особенности личности
		Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	особенности социального и культурного контекста
		Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей <i>профессии</i>

	основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по <i>профессии</i>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
		Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии</i>
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной <i>профессии</i>
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>профессии</i>
ОК 09		средства профилактики перенапряжения
		Умения:

	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		составление заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
		получение столовой посуды, приборов и столового белья
		сервировка столов с учетом стандартов организации питания
		обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов
		контроль предварительной сервировки столов
		Умения:
		визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования
		безопасно править кухонные ножи
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки
		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения
		оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота
		пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов
		сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов
		сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства
		осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями

		использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов
		способы правки кухонных ножей
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи
		правила оформления заявок на склад
		правила приема продуктов по количеству и качеству
		ответственность за сохранность материальных ценностей
		правила снятия остатков на рабочем месте
		правила проведения контрольного взвешивания продуктов
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов
		правила обращения с тарой поставщика

		правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Навыки:
		обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты
		выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте
		различать пищевые и непищевые отходы
		подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов
		осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию
		соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
		способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
		формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
		Навыки:

	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
		ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи
		нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом
		порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения
		выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания

		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.)
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Навыки:
		приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
		ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе
		править кухонные ножи
		владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов
		нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

		готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		владеть профессиональной терминологией
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.)
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:

		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
		правила оформления заявок на склад
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Навыки:
		подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение до момента использования
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
		использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства
		определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса
		порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда
		выдерживать температуру подачи бульонов и отваров
		охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров
		температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
		техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи

		методы сервировки и подачи бульонов, отваров
		температура подачи бульонов, отваров
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров
		правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров
		требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров
		правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления супов
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа
		определять степень готовности супов
		доводить супы до вкуса, до определенной консистенции
		проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

		соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы
		разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов
		владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
		температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации
		техника порционирования, варианты оформления супов для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи супов
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов
		правила разогревания супов
		требования к безопасности хранения готовых супов
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями

		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления соусов
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты
		готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы
		охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности
		закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
		соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов
		выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных
		рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
		доводить соусы до вкуса
		проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход соусов при порционировании
		выдерживать температуру подачи

		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования
		творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение
		температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации
		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
		правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
		техника порционирования, варианты подачи соусов
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов

		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами
		температура подачи соусов
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать
		готовить овощные пюре
		готовить начинки из грибов
		определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные
		готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш
		готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами
		выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые
		готовить пюре из бобовых
		определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий
		рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость

		вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами

		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		правила разогревания
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи

		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
		определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле
		определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста
		разогревать в СВЧ готовые мучные изделия
		определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса
		проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос

		порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость
		вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки

		органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости
		техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья

		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость
		вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству
		температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила разогревания
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
	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	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа

		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпаяках, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании

		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость
		вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов

		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в	Навыки:
		подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

изделий, разнообразного ассортимента	закусок	соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
			подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			Умения:
			выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
			выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
			владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
			мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
			соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
			соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
			выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
			подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
			выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
			оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
			осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями

		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
		правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов

		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного
		доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки
		готовить производные соуса майонез
		корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов
		выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок
		охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов
		рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
		определять степень готовности соусов
		проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход соусов при порционировании
		выдерживать температуру подачи
		хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования
		творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания:

		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
		методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок
		ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение
		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		техника порционирования, варианты подачи соусов
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами
		температура подачи соусов
		правила хранения готовых соусов
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов

		организовывать их хранение в процессе приготовления салатов
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты
		выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов
		прослаивать компоненты салата
		смешивать различные ингредиенты салатов
		заправлять салаты заправками
		доводить салаты до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов
		проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи салатов
		хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции
		рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания:

		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента
		правила хранения салатов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе,	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

холодных закусок разнообразного ассортимента	Умения:
	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок
	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции
	вырезать украшения из овощей, грибов
	измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования
	доводить до вкуса
	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок
	проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
	порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
	соблюдать выход при порционировании

		выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок
		хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных

		закусок разнообразного ассортимента
		правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
		процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосолёную рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса

		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов

		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение в процессе приготовления

		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса
		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции

		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных

		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	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	Навыки:
		подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования

		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены

		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его

		кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

		методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов
		органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		правила общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией

		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов
		органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		базовый словарный запас на иностранном языке
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:

		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		отжимать сок из фруктов, овощей, ягод
		смешивать различные соки с другими ингредиентам
		проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами
		готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки
		готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства
		готовить лимонады
		готовить холодные алкогольные напитки
		готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде
		подготавливать пряности для напитков
		определять степень готовности напитков
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных напитков

		хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков
		органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
		Навыки:

	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: заваривать чай; варить кофе в налитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих напитков
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией

		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков
		органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента
		правила расчета с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
		техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:

разнообразного ассортимента	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков
	соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе
	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Знания:
	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	организация работ в кондитерском цехе
	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		правила оформления заявок на склад
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Навыки:
		приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок

		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
		хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
		выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления,
		подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженный сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения
		хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции
		организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания:
		ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов

		виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов органолептические способы определения готовности органолептические способы определения готовности условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Навыки: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и

		безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий

		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
		базовый словарный запас на иностранном языке
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий

		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий
		проводить оформление мучных кондитерских изделий
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий

		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		базовый словарный запас на иностранном языке
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Навыки:
		подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос
		взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных

		и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката
		готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
		рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов
		органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов

		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	ПК 6.1 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	Навыки:
		Приема-сдачи сырья и расходных материалов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
		Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
		Умения:
		Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем
		Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

		Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
		Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
		Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
		Знания:
		Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции
		Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	ПК 6.2 Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	Навыки:
		Координации выполнения заданий работниками кухни организации питания
		Распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников
		Умения:
		Распределять задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным
		Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве
		Знания:
		Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы Методы разрешения конфликтных ситуаций

4.3. Матрица компетенций выпускника

Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессио- нального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
обязательная ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюдов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А – Приготовление блюдов, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

		ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
обязательная ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

разнообразного ассортимента		ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
		ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация

				кулинарных изделий	блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		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	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
обязательная ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по

		оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		кулинарных изделий под руководством повара	приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже

		из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
обязательная ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	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	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже

		сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
обязательная ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации	ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с	33.010	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		инструкциями и регламентами		ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	33.014	ОТФ А – Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				ОТФ В – Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
					ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий

					ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	33.010	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	33.010	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

				ассортимента	
вариативная ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	ВД.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	ПК 6.1 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	22.005	ОТФ А – Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 6.2 Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	33.011	ОТФ С – Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров
			33.010	ОТФ С – Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров

П.00	Профессиональный цикл	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.01	Учебная практика								
ПП.01	Производственная практика								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.02	Учебная практика								
ПП.02	Производственная практика								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.03.01	Организация приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.03	Учебная практика								
ПП.03	Производственная практика								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.04	Учебная практика								
ПП.04	Производственная практика								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.05	Учебная практика								
ПП.05	Производственная практика								
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.06.01	Процессы переработки дальневосточных дикоросов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.06.02	Процессы переработки водных биоресурсов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.06	Учебная практика								
ПП.06	Производственная практика								

[illegible]

[illegible]

МДК. 02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					+	+	+	+	+	+	+																	+
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					+	+	+	+	+	+	+																	+
УП.02	Учебная практика					+	+	+	+	+	+	+																	+
ПП.02	Производственная практика					+	+	+	+	+	+	+																	+
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента												+	+	+	+	+	+											+
МДК. 03.01	Организация приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента												+	+	+	+	+	+											+
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок												+	+	+	+	+	+											+
УП.03	Учебная практика												+	+	+	+	+	+											+
ПП.03	Производственная практика												+	+	+	+	+	+											+
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																	+	+	+	+	+							+
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков																	+	+	+	+	+							+
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																	+	+	+	+	+							+

[illegible]

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах				Обязательная	Вариативная	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
											1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	12						
ОЦ. 00	Общеобразовательные дисциплины		1476	734	1442			18			576	670	230			
БД.01	Русский язык	дз	72	36	72						42	30				
БД.02	Литература	дз	108	54	108						64	44				
БД.03	История	дз	136	46	136						64	72				
БД.04	Обществознание	дз	72	34	72								72			
БД.05	География	дз	72	28	72								72			
БД.06	Иностранный язык	дз	144	144	144						64	80				
БД.07	Информатика	дз	144	100	140						70	74				
БД.08	Физическая культура	з,дзб	72	68	72			6			32	40				
БД.09	Основы безопасности и защиты Родины	дз	68	48	68						68					
БД.10	Физика	дз	108	14	106						52	56				
БД.11	Биология	э	72	30	64							72				
БД.12	Индивидуальный проект	з,дз	32	24	32						16	16				
ПД.01	Математика	дз,э	232	68	222			6			58	88	86			
ПД.02	Химия	дз,э	144	72	134			6			46	98				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		472	262	472				324	148	36	126	102	172		36
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз	36	26	36				36		36					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз	36	14	36				36			36				

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	36	12	36				36			36				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз	36	26	36				36					36		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	дз	54	32	54				32	22		54				
ОП.06	Охрана труда	дз	36	10	36				36				36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	36	36	36				36				36			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дз	36	16	36				36				12	24		
ОП.09	Физическая культура	з, дз	40	38	40				40				18	22		
ОП.10*	Основы финансовой грамотности	дз	54	18	54					54				54		
ОП.11*	Профессиональная этика	дз	36	14	36					36				36		
ОП.12ц	Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности	дз	36	20	36					36						36
П.00	Профессиональный цикл		2444	2012	836	1548	18	42	1980	464		68	280	692	612	792
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	эм	266	210	116	144		6	266			68	198			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	дз	32	18	32				32			32				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	дз	84	48	84				84				84			
УП.01	Учебная практика	дз	72	72		72			72			36	36			
ПП.01	Производственная практика	дз	72	72		72			72				72			
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю		6					6	6				6			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	эм	592	484	180	396	4	12	592				82	510		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	дз	32	12	32				32				32			

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	э	158	76	148		24	6	158				14	144		
УП.02	Учебная практика	дз	144	144		144			144				36	108		
ПП.02	Производственная практика	дз	252	252		252			252					252		
ПМ.02 ЭМ	Экзамен по модулю		6					6	6					6		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	эм	326	252	140	180		6	326					150	176	
МДК.03.01	Организация приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	дз	32	12	32				32					32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	дз	108	58	96				108					46	62	
УП.03	Учебная практика	дз	72	72		72			72					72		
ПП.03	Производственная практика	дз	108	108		108			108						108	
ПМ.03 ЭМ	Экзамен по модулю		6					6	6						6	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	эм	258	190	108	144		6	258					32	226	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	дз	32	12	32				32					32		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	дз	76	34	76				76						76	
УП.04	Учебная практика	дз	72	72		72			72						72	
ПП.04	Производственная практика	дз	72	72		72			72						72	
ПМ.04 ЭМ	Экзамен по модулю		6					6	6						6	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	эм	668	576	184	468	10	6	538	130					32	636

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	дз	32	12	32				32						32	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	дз	162	96	152		10		140	22						162
УП.05	Учебная практика	дз	144	144		144			144							144
ПП.05	Производственная практика	дз	324	324		324			216	108						324
ПМ.05 ЭМ	Экзамен по модулю		6					6	6							6
ПМ.06*	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	эм	334	300	108	216	4	6		334					178	156
МДК.06.01 *	Процессы переработки дальневосточных дикоросов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них	дз	56	40	52		4			56					28	28
МДК 06.02*	Процессы переработки водных биоресурсов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них	дз	56	44	56					56					42	14
УП.06*	Учебная практика	дз	72	72		72				72					36	36
ПП.06*	Производственная практика	дз	144	144		144				144					72	72
ПМ.06.ЭМ	Экзамен по модулю		6					6		6						6
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36													
Итого:			4428	3010	2750	1548	18	60	2304	612	612	864	612	864	612	864

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.05 Основы калькуляции и учета	22		увеличение объема часов с целью расширения содержания курса
2	ОП.10 Основы финансовой грамотности	54		увеличение объема часов с целью расширения содержания курса . Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
3	ОП.11 Профессиональная этика	36	1	дисциплина введена в учебный план работодателем - ООО «Комбинат общественного питания» в целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда
4	ОП.12 Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности	36	2	дисциплина введена в учебный план работодателем - ООО «Комбинат общественного питания» в целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда
5	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	130	1	увеличение объема часов работодателем - ООО «Комбинат общественного питания» с целью расширения содержания производственной практики
6	ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	334	1	профессиональный модуль введен в учебный план работодателем - ООО «Комбинат общественного питания» в целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда
Итого		612		-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Производственная практика Виды работ: Оценка наличия, выбор сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладным соответствия заявке Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции Порционирование (комплектование)	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	3	Предприятия общественного питания города/холодный цех	Лакиза Т.В. Кониная В.В.

	обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования					
2.	Производственная практика Виды работ: Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с производственной программой кухни ресторана Подготовка к реализации готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	252	4	Предприятия общественного питания города/горячий цех	Лакиза Т.В. Кониная В.В.
3.	Производственная практика Виды работ: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	108	5	Предприятия общественного питания города/холодный цех	Лакиза Т.В. Кониная В.В.

	порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче					
4.	Производственная практика Виды работ: Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с производственной программой кухни ресторана Подготовка к реализации готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования, сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	72	5	Предприятия общественного питания города/холодный цех, горячий цех	Лакиза Т.В. Кониная В.В.

5.	Производственная практика Виды работ: Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с производственной программой кондитерского цеха Подготовка к реализации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	324	6	Предприятия общественного питания города/кондитерский цех	Лакиза Т.В. Кониная В.В.
6.	Производственная практика Виды работ: Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента Организация хранения готовых	МДК.06.01 Процессы переработки дальневосточных дикоросов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них ПП.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни.	72	5	Предприятия общественного питания города/холодный цех, горячий цех	Лакиза Т.В. Кониная В.В.

	холодных и горячих блюд, десертов, напитков Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих блюд, десертов, напитков в соответствии с заказом					
7.	Производственная практика Виды работ: Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих блюд сложного ассортимента Организация хранения готовых холодных и горячих блюд Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих блюд в соответствии с заказом	МДК.06.02 Процессы переработки водных биоресурсов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них ПП.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	72	6	Предприятия общественного питания города/холодный цех, горячий цех	Лакиза Т.В. Кониная В.В.
8.	Экскурсия Тема Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	3	Предприятия общественного питания города/холодный цех	Лакиза Т.В. Кониная В.В.
9.	Практическое занятие Тема Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов Виды работ Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	2	2	Предприятия общественного питания города/горячий цех	Лакиза Т.В. Кониная В.В.
10.	Практическое занятие Тема	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и	4	3		

	Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Виды работ Приготовление соуса красного, соуса белого. Особенности оформления, подачи.	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			Предприятия общественного питания города/горячий цех	Лакиза Т.В. Кониная В.В.
11.	Практическое занятие Тема Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок Виды работ Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов - канапе, роллов	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	5	Предприятия общественного питания города/холодный цех	Лакиза Т.В. Кониная В.В.
12.	Теоретическое занятие Тема Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента <i>(правила сервировки стола и подачи, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от способа обслуживания)</i>	МДК.04.01 Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	6	Предприятия общественного питания города/холодный цех	Лакиза Т.В. Кониная В.В.
13.	Практическое занятие Тема Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента Виды работ Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи	МДК.04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	4	6	Предприятия общественного питания города/холодный цех	Лакиза Т.В. Кониная В.В.

	кофе, чая					
14.	Теоретическое занятие Тема Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <i>(организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ним)</i>	МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	5	Предприятия общественного питания города (Кухня ресторана)	Лакиза Т.В. Кониная В.В.
15.	Практическое занятие Тема Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе Виды работ Приготовление карамели, желе	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	6	Предприятия общественного питания города/кондитерский цех	Лакиза Т.В. Кониная В.В.

5.4. Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ПИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем											
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.				
I	39 2/3	17	22 2/3	1/3		1/3	1		1					11	52	25	1
II	24 1/3	12 2/3	11 2/3	2/3	1/3	1/3	7	2	5	9	2	7		11	52		
III	13 1/3	6 2/3	6 2/3	2/3	1/3	1/3	8	3	5	18	7	11	1	11	52		
Всего	77 1/3	36 1/3	41	1 2/3	2/3	1	16	5	11	27	9	18	1	33	156		

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

реализуется, в том числе на рабочих местах МУП «Комбинат школьного питания № 2», ООО «Комбинат общественного питания» при проведении всех видов практики;

– включает в себя практические и лабораторные занятия, все виды практики, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1, 2, 3 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) МУП «Комбинат школьного питания № 2», ООО «Комбинат общественного питания» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
- актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки МУП «Комбинат школьного питания № 2», ООО «Комбинат общественного питания», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Таблица 6.5.1 - Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Мальчикова И.В.	МУП «Комбинат школьного питания № 2»	Директор	12 лет
2	Конина В.В.	МУП "Комбинат школьного питания № 2"	Специалист по питанию	10 лет
3	Таскаева О.А.	ООО «Комбинат общественного питания»	Директор	15 лет
4	Демакова Д.С.	КГБ ПОУ ККТиС	Мастер производственного обучения	5 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчет нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации
образовательной программы
43.01.09 Повар, кондитер

№	Составляющие нормативных затрат	Размеры составляющих нормативных затрат на одного обучающегося в год
1	2	3
	Нормативные затраты, непосредственно связанные с оказанием государственной услуги:	65557,00
1.	На оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда персонала, принимающего непосредственное участие в оказании государственной услуги	61307,00
2.	На приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе оказания государственной услуги	4250,00
3.	Иные затраты	
	Нормативные затраты на общехозяйственные нужды и на содержание имущества:	4440,92
1.	На оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда персонала, не принимающего непосредственное участие в оказании государственной услуги	1055,00
2.	На содержание объектов недвижимого и движимого имущества	1030,00
3.	На приобретение услуг связи	200,00
4.	На приобретение транспортных услуг	60,00
5.	На оплату коммунальных услуг	700,00
6.	На оплату налогов	700,00
7.	На приобретение прочих услуг	695,92
	Рентабельность	2,08
	ИТОГО	70000,00

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»	2
«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА».....	34
«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА».....	34
«ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА».....	34
«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА».....	34
«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РЕГИОНАЛЬНОЙ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЙ КУХНИ».....	34
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) .	59

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	13
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	13
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	15
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	16
3. Условия реализации профессионального модуля	26
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	26
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК.02	- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	-

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	- выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	- приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.	
ОК.03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - определять источники достоверной правовой информации; - составлять различные правовые документы;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; - правила разработки презентации; - основные этапы разработки и реализации проекта.	

	- находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта.		
OK.04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	- психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности.	
OK.05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявлять толерантность в рабочем коллективе.	- правила оформления документов; - правила построения устных сообщений; - особенности социального и культурного контекста.	
OK.06	- проявлять гражданско-патриотическую позицию; - демонстрировать осознанное поведение; - описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения.	- сущность гражданско-патриотической позиции; - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	
OK.07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона;	

	знаний об изменении климатических условий региона; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- правила поведения в чрезвычайных ситуациях.	
ОК.08	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии.	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения.	
ОК.09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности.	
ПК 1.1	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	-подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -составление заявок на пополнение

инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; - безопасно править кухонные ножи; -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; -проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в	инвентаря, инструментов водоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -способы и правила порционирования	ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервистолов; -получения столовой посуды, приборов и столового белья; -сервировка столов с учетом стандартов организации питания; обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов; -контроль предварительной сервировки столов

	соответствии с видом сырья и способом его обработки; -включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; -оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; -сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; -пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; -сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; -проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; -сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; -обеспечивать хранение сырья и пищевых	(комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; - способы правки кухонных ножей; - ассортимент требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; -правила оформления заявок на склад; правила приема продуктов по количеству и качеству; -ответственность за сохранность материальных ценностей, правила снятия остатков на рабочем месте; -правила проведения контрольного взвешивания продуктов; -виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов; - правила обращения с тарой поставщика, правила поверки весоизмерительного оборудования.	

	продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья и пищевых продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; -использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.		
ПК 1.2	-распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; -различать пищевые и непищевые отходы; -подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; -осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и	-требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; -способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; -способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;	- обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

	сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции.	-формы, техника нарезки, формирования традиционных видов овощей, грибов; -способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	
ПК 1.3	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы; - править кухонные ножи; - нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; - порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; - соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; - применять различные	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - технику порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия	- приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; - ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи, на вынос.

	техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; - выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.	и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, ответственность за правильность расчетов; - правила, технику общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке.	
ПК 1.4	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; - править кухонные	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных	- приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; - ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.

	ножи; - владеть приемами мытья и бланкирования сырья, пищевых продуктов; - нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; - владеть профессиональной терминологией.	изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, ответственность за правильность расчетов; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	116	66
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72

Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.01.01 в форме дифференцированного зачета МДК.01.02 в форме дифференцированного зачета УП.01 в форме дифференцированного зачета ПП.01 в форме дифференцированного зачета ПМ.01 в форме экзамена	6	-
Всего	266	210

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12
ПК 1.1.- 1.4. ОК01 - 07, 09	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	18	14	18	-	-	-	-	-	-	-
	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	84	48	36	48	-	-	-	-	-	-	-
	УП 01 Учебная практика	72	72								72	
	ПП.01 Производственная практика	72	72									72
	Промежуточная аттестация по ПМ	6	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-
	Всего	266	210	50	66	-	-	-	-	6	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
МДК. 01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		32/18	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	4/2	ОК 01
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). 3. Правила составления заявки на сырье. 4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	2	

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	10/6	
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09 ПК 1.1
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2	
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4	
	Содержание	8/4	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1	OK 05 OK 06 OK 07 OK 09
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	ПК 1.1

	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	
	Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	10/6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	1	
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	ПК 1.4
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2	
	Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер	2	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		84/48	

2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	12/8	
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	1	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салат но-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.	1	OK 05 OK 06 OK 07 OK 09
	3. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	1	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
	4. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	4	
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	4	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	4	OK 01
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	1	OK 02 OK 03 OK 04 OK 05
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	1	OK 06 OK 07 OK 09

	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	1	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	1	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	20/16	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок напластованной рыбы (стейк),	2	
	филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетки, мелкие куски рыбы, порционные		
	полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.		ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	1	ПК 1.3 ПК 1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6	
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	6	
Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	20/12	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	1	
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1	

	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жилочка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	1	ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	1	
	5. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	1	
	6. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	7. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6	
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	6	
Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности	2	
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение	4	
Тема 2.7	Содержание	22/12	

Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09,
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	6	
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6	

Учебная практика ПМ 01 Виды работ: 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, пропускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая	72	

тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированной традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
Производственная практика Виды работ: <i>Виды работ:</i> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	72	

2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке перед началом работы.		
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты		
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.		
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.		
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.		
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. Дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.		
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.		
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос		
Промежуточная аттестация	2	
Экзамен по модулю	6	
Итого	266	
<i>теоретическое обучение</i>	50	
<i>практические занятия</i>	66	
<i>самостоятельная работа</i>	0	
<i>учебная практика</i>	72	
<i>производственная практика</i>	72	
<i>экзамен</i>	6	
Всего:	266	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Авроров, В. А. Основы кулинарного мастерства: учебное пособие / В.А. Авроров. — Москва, Вологда: Инфра-Инженерия, 2023. — 200 с. — ISBN 978-5-9729-1516-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/133368>

Василенко, З. В. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие /З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 272 с. — ISBN 978-985-503-966-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94313>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> — адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе

	механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Производить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Осуществление обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с требованиями к обработке. – адекватный выбор основных продуктов, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления полуфабрикатов выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам;	

	– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры, заказа: -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
ОК. 02	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ОК.03	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	
	– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36
1.1 <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	36
1.2 <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	36
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	66
2.1 <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	66
2.2 <i>Структура профессионального модуля</i>	67
2.3 <i>Содержание профессионального модуля</i>	68
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	84
3.1 <i>Материально-техническое обеспечение</i>	84
3.2 <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	84
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	85

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА (Освоение профессии 43.01.09 Повар, кондитер)

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: *приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	

	- реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- определять задачи для поиска информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации	- номенклатура информационных источников, применяемых профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансово й грамотност и в различных жизненных ситуациях	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности	

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	

	темы;	- особенности произношения	
	- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
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	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) - нормативно-техническая документация,	- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с	используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	

	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - своевременно оформлять заявку на склад	- правила оформления заявок на склад - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов - организовывать их хранение до момента использования - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров - температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции - техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи - методы сервировки и подачи бульонов, отваров - температура подачи бульонов, отваров - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования	- подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров

	бульонов концентраты промышленного производства - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса - порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда - выдерживать температуру подачи бульонов и отваров - охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - хранить свежеприготовленны е, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров - правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров - требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров - правила маркирования упакованных бульонов, отваров	
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания - температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	ь в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - использовать региональные продукты для приготовления супов - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности и с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа - определять степень готовности супов - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос	пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации - техника порционирования, варианты оформления супов для подачи - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы сервировки и подачи, температура подачи супов - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов - правила разогревания супов - требования к безопасности хранения готовых супов - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, ответственности за правильность расчетов с потребителями - правила, техника общения с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке	

	- порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы - разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов - консультировать потребителей,		

	оказывать им помощь в выборе супов - владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке		
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов - организовывать их хранение в процессе приготовления соусов - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - рационально использовать продукты, полуфабрикаты - готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение концентрированных	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов - методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов - ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов	приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации

	бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы - охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности - закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки - соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов - выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных - рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса - доводить соусы до вкуса - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу - порционировать, соусы с	разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение - температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации - правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов - правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов - нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции - техника порционирования, варианты подачи соусов - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами - температура подачи соусов	

	применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход соусов при порционировании - выдерживать температуру подачи - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования - творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	требования к безопасности хранения готовых соусов	
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - использовать региональные	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к	- приготовления, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать - готовить овощные пюре - готовить начинки из грибов - определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - выбирать, применять	качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов - органолептические способы определения готовности - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов,	

	комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые - готовить пюре из бобовых - определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп,	круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - правила разогревания - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями - правила, техника общения с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке	

	бобовых, макаронных изделий - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос - порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход при порционировании - выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		

	- разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость - вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при

	продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) - определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки - органолептические способы определения готовности - нормы, правила взаимозаменяемости - техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога,	отпуске продукции с прилавка/раздачи

	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле - определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать	сыра, муки разнообразного ассортимента - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке - техника общения, ориентированная на потребителя	

	продукты для пиццы; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса - проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос - порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход при порционировании - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки - охлаждать и замораживать готовые горячие		

	блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - владеть профессиональной терминологией - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы,	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации

подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных - ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству - температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - органолептические способы определения готовности - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкостии собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - правила разогревания - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями - правила, техника общения с потребителями	

	- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход при порционировании - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с	- базовый словарный запас на иностранном языке	

	учетом требований к безопасности готовой продукции - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость - вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - владеть профессиональной терминологией - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. Кролика - выбирать, подготавливать	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными	- методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика - органолептические способы определения готовности - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,	

	кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпаях, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты - определять степень готовности горячих блюд,	дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями - правила, техника общения с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке	

	кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход при порционировании - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных	

	продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость - вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента - владеть профессиональной терминологией - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		

ПК 6.2 Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	- распределять задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным - управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве	- теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы - методы разрешения конфликтных ситуаций	- координации выполнения заданий работниками кухни организации питания - распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-II

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	Знать: - теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы - методы разрешения конфликтных ситуаций; - особенности подготовки экзотических продуктов для приготовления сложных блюд	Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	4	В связи с расширением потребительского спроса на блюда мировой кухни и появлением на рынке различных новых продуктов, возникает необходимость включения в программу новых современных блюд.
			Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	4	
			Тема 2.4. Приготовление, подготовка к	4	

		Уметь: - распределять задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным - управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве; - готовить блюда с экзотическими продуктами	реализации холодных супов, супов региональной кухни	
			Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	4
			Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	4
			Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	4
			Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	14
			Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	8
			Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	4
			Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	8
			Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд	4

			из рыбы и нерыбного водного сырь		
			Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	8	
			Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	2	
			Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	180	88
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	144	144
производственная	252	252
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.02.01 в форме дифференцированного зачёта МДК.02.02 в форме экзамена УП.02 в форме дифференцированного зачета ПП.02 в форме дифференцированного зачета ПМ.02 в форме экзамена	6	-
Всего	592	484

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12
ОК 01-07, 09 ПК 2.1-2.8, 6.2	МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	12	20	12	-	-	-	-	-		
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	158	76	72	76	-		4	-	6		
	УП.02 Учебная практика	144	144								144	
	ПП.02 Производственная практика	252	252									255
	Промежуточная аттестация по ПМ	6								6		
	Всего	592	484	92	88	-	-	4	-	12	144	252

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		32/12пр	
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		32/12пр	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1
	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	Содержание	6/4пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	2	

бульонов, отваров, супов	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2	
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, инструментов, для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	4/4пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.	2	
	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, процессу хранения и подготовки к реализации, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 3. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2	
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	4/4пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки. готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	

	Практическое занятие 5. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	
	Практическое занятие 6. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2	
Итоговое занятие	Дифференцированный зачёт	2	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		234/100 пр.	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		58/34пр	
Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.2
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров.	2	
	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	30/20пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.3
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями к супам.	2	
	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров. Особенности приготовления, последовательность закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок.	2	
	Особенности приготовления, последовательность закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами; супов прозрачных,	2	
	Особенности приготовления, последовательность закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов с бобовыми, макаронными изделиями, вегетарианских супов.	2	

	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20	
	Практическая работа № 1 Составление технологических схем приготовления, расчёт норм закладки продуктов, работа с нормативно-технологической документацией.	2	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента: - борщ флотский, сибирский, украинский; - щи из квашенной капусты, из свежей капусты;	6	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента: - рассольник Ленинградский; - солянка сборная мясная, рыбная на сковороде	6	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента: - суп с крупой (рисовой, гречневой); - суп лапша по – домашнему; - суп с бобовыми	6	
Итого 4 семестр:		66	
<i>теоретическое обучение</i>		34	
<i>практические занятия</i>		32	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических,	Содержание	16/10пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.3
	Супы-пюре, суп-крем, молочные и сладкие супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	

вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составить технологические схемы приготовления диетических, вегетарианских супов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре: - из птицы; печени, овощей. Приготовление, оформление и отпуск супов молочных: - с крупой; - с макаронными изделиями; - овощные Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	6	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск сладких супов: - из свежих ягод; - из консервированных фруктов; - из сухофруктов. Приготовление, оформление и отпуск супов вегетарианских, диетических: - вегетарианских в ассортименте; - диетических (по номерам диетического стола). Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	4	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов	Содержание	8/4пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.3 ПК 6.2
	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных супов.	2	
	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов региональной кухни.	2	

региональной кухни	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов: - холодник; - окрошка; - борщ холодный Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни: - ушица холодная; - щи с водорослями (ламинарией) Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	4	
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		34/12	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.4
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	2	
	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	2	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание	16/6пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.4
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа для соусных полуфабрикатов.	2	
	Качество и количество основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов	2	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.	2	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов, соусов грибного	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативно-технологической документацией: - подготовка технологических карт; - составление технологических схем	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Лабораторная работа 7. Приготовление соуса красного основного и производных: - соус красный основной; - соус красный с вином; - соус красный со сметаной Приготовление соуса белого основного и производных: - соус белый основной; - соус белое вино Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос	6	
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	6/4пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.4
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа 8. Приготовление яично-масляных соусов: - соус голландский (с разнообразными наполнителями) - соус польский Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос	4	
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных),	Содержание	6/2пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.4 ПК 6.2
	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Особенности отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	2	

региональных, вегетарианских, диетических соусов	Приготовление горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Лабораторная работа 9. Приготовление соусов: - соус сладкий из ягод с загустителем; - соуса для диетического питания Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос	2	
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		44/22пр	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	30/14пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.5 ПК 6.2
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов.	2	
	Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания.	2	
	Методы приготовления овощей. Методы приготовления грибов. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	2	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	2	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	2	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из замороженных п/ф овощей и грибов	2	
	Приготовление блюд и гарниров из грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила оформления и отпуска горячих	2	

	блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составить технологические схемы приготовления блюд из овощей и грибов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов: - картофель под чесночным соусом; - картофель со шпинатом; - паштет из свеклы; - капуста отварная. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	4	
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов: - тушеная капуста с грибами; - картофель по-деревенски; - гратен из цветной капусты и брокколи; - гратен картофельный; - рататуй из овощей. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	6	
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов: - цветная капуста в кляре; - стир-фрай из овощей; - фасоль стручковая жаренная; - овощи (спаржа, помидоры, кабачки, баклажаны, перец сладкий, морковь, лук репчатый, тыква) на гриле.	4	

	Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос		
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	14/8пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.5 ПК 6.2
	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий.	2	
	Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	2	
	Правила варки круп, бобовых, макаронных изделий.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп: - рис отварной; - каша гречневая; - ризотто классический; - ризотто с морепродуктами; - ризотто с овощами. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	4	
	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий: - макароны отварные; - паста болоньезе; - паста карбонара; - пюре гороховое. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	4	
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		16/8пр	
Тема 5.1.	Содержание	8/4пр	

Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.6 ПК 6.2
	Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра: - омлет, фаршированный мясными продуктами; - роллы яичные с овощами; - сырники со сметаной; - крокеты сырные. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	4	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	6/4пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.6 ПК 6.2
	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	2	
	Методы приготовления блюд из муки. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников. Приготовление горячих блюд из муки: блинчиков, блинов, оладий, пончиков.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа 16. Приготовление, оформление и отпуск блюд из муки: - блинчики, фаршированные ветчиной и сыром; блины, оладьи, пончики (с сладким соусом); - вареники с капустой и мясом; - пельмени мясные по Амурске; Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	4	
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		34/12пр	

Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.7 ПК 6.2
	Классификация блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	2	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	30/12пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.7 ПК 6.2
	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического.	2	
	Методы приготовления блюд. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной рыбы.	2	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы.	2	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы.	2	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.	2	
	Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2	
	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составить технологические схемы приготовления блюд из рыбы, нерыбных продуктов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Лабораторная работа 17. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы: - рыбное филе с овощами; - рыба, припущенная на решётке; - рыба отварная цельной тушкой;	4	

	- рыба, тушенная с овощами Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос		
	Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы; - рыба, жаренная основным способом; - рыба в кляре; - рыба, запеченная с картофелем по-русски; - рыба, запеченная в фольге; - рыба, фаршированная кругляшами. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	4	
	Лабораторная работа 19. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья: - кальмар фаршированный; - креветка в кляре; - морской гребешок на гриле; - трубач с овощами, сливочном масле тушенный. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	4	
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		32/18пр	
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.8 ПК 6.2
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	
	Правила выбора мяса, мясных продуктов, дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.). Правила выбора домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.).	2	
	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа. Правила оформления и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов.	2	
Тема 7.2.	Содержание	26/12пр	

Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Методы приготовления блюд. Органолептические способы определения степени готовности.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.8 ПК 6.2
	Основные этапы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов.	2	
	Приготовление блюд из отварного мяса.	2	
	Приготовление блюд из запеченного мяса.	2	
	Приготовление блюд из тушеного мяса.	2	
	Приготовление блюд из жаренного мяса.	2	
	Приготовление мяса на открытом огне, гриле.	2	
	Приготовление мясных продуктов различными способами.	2	
	Особенности приготовления диетического питания. Приготовление блюд из отварного, запеченного мяса.	2	
	Приготовление мясных продуктов различными способами.	2	
	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	
	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составить технологические схемы приготовления блюд из мяса.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Лабораторная работа 20. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде: - мясо отварное; - ростбиф; - рулет; - грудинка фаршированная; - котлета натуральная. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	6	
	Лабораторная работа 21.	6	

	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде: - голубцы мясные; - говядина в луковом соусе запеченная; - говядина в кисло-сладком соусе; - запеканка мясная; - хлебец мясной. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос		
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	12/6пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.8 ПК 6.2
	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд. Органолептические способы определения степени готовности.	2	
	Приготовление блюд из запеченной, тушенной, домашней птицы, дичи, кролика.	2	
	Приготовление блюд из жаренной, открытом огне, гриле домашней птицы, кролика.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Лабораторная работа 22. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: - котлета по-Киевски; - биточки куриные; - птица фаршированная; - рагу из кролика; - кролик, запеченный с мёдом и соевым соусом. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	6	
Итого 5 семестр: <i>теоретическое обучение</i> <i>практические занятия</i> <i>самостоятельная работа</i> <i>консультация</i> <i>экзамен</i>		188 90 80 10 2 6	

Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий и закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	144	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1 - 2.8 ПК 6.2

разнообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос(при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд. Кулинарных изделий и	252	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1 - 2.8 ПК 6.2

закусок в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок на вынос и для транспортирования.		
6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Промежуточная аттестация	6	
Квалификационный экзамен	6	
Итого 4 семестр:	586	
теоретическое обучение	190	
практические занятия	88	
самостоятельная работа	4	
учебная практика	144	
производственная практика	252	
консультация	...	
экзамен	6	
Всего:	592	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, *оснащенный(е)* в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богачева, А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие / А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 143 с. — ISBN 978-5-222-35286-1. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116230>
2. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): учебное пособие / О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-222-35290-8. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116226>
3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / А. А. Богачёва, О. В. Пичугина, А. А. Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 189 с. — ISBN 978-5-222-35291-5. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116225>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	

муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;

	– эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	- заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	– понимание значимости своей профессии	

общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36
1.1 <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	36
1.2 <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	36
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	66
2.1 <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	66
2.2 <i>Структура профессионального модуля</i>	67
2.3 <i>Содержание профессионального модуля</i>	68
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	84
3.1 <i>Материально-техническое обеспечение</i>	84
3.2 <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	84
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	85

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА (Освоение профессии 43.01.09 Повар, кондитер)

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.*

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	

ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для поиска информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

	ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения - правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - подбор, подготовка к работе, проверка

инструкциями и регламентами	- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - подготавливать к работе, проверять	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд,	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - своевременно оформлять заявку на склад	кулинарных изделий, закусок - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок - правила оформления заявок на склад	
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	- приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

разнообразного ассортимента	основных продуктов и дополнительных ингредиентов - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок - методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок - ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение - температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации - требования к безопасности хранения отдельных компонентов	

	- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки - готовить производные соуса майонез - корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов - рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса - определять степень готовности соусов - проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, - соблюдением требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход соусов при порционировании - выдерживать температуру подачи - хранить свежеприготовленные соусы с учетом	соусов, соусных полуфабрикатов - техника порционирования, варианты подачи соусов - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами - температура подачи соусов - правила хранения готовых соусов - требования к безопасности хранения готовых соусов	

	требований к безопасности готовой продукции - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования - творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами		
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов - организовывать их хранение в процессе приготовления салатов - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов - органолептические способы определения готовности - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов - прослаивать компоненты салата - смешивать различные ингредиенты салатов - заправлять салаты заправками - доводить салаты до вкуса - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов - проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос - порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуса на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента - правила хранения салатов разнообразного ассортимента - требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями - правила, техника общения с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке	

	- соблюдать выход при порционировании - выдерживать температуру подачи салатов - хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции - рассчитывать стоимость - владеть профессиональной терминологией - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов		
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов - организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок - органолептические способы определения готовности	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции - вырезать украшения из овощей, грибов - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования - доводить до вкуса - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	

	- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок - проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос - порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход при порционировании - выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок - хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость - владеть профессиональной терминологией - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	- правила, техника общения с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы,	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, - оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных

нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	сырья и дополнительных ингредиентов к ним - процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосолёную рыбу	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - органолептические способы определения готовности - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности,	изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении - холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход при порционировании - выдерживать температуру подачи холодных блюд,	региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - разнообразного ассортимента для подачи - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - разнообразного ассортимента - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - разнообразного ассортимента - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос - правила, техника общения с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке	

	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость - владеть профессиональной терминологией - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним - организовывать их хранение в процессе приготовления - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости - выбирать оборудование,	питания, кулинарных свойств продуктов - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - органолептические способы определения готовности - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуса на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы сервировки и подачи, температура	

	производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход при порционировании - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов,	подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями - правила, техника общения с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке	

	домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос - владеть профессиональной терминологией - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи		
ПК 6.2 Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	- распределять задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным - управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве	- теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы - методы разрешения конфликтных ситуаций	- координации выполнения заданий работниками кухни организации питания - распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	140	72
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.03.01 в форме дифференцированного зачёта МДК.03.02 в форме дифференцированного зачёта УП.03 в форме дифференцированного зачета ПП.03 в форме дифференцированного зачета ПМ.03 в форме экзамена	6	-
Всего	326	252

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12
ОК 01-07, 09 ПК 3.1-3.6, 6.2	МДК.03.01 Организация приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	12	20	12	-	-	-	-	-		
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	108	60	48	60			-	-			
	УП.02 Учебная практика	72	72								72	
	ПП.02 Производственная практика	108	108									108
	Промежуточная аттестация по ПМ	6								6		
	Всего	326	252	68	72	-	-	-	-	6	72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»			
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		32/12пр	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 3.1 – 3.6
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2	
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	2	
	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к	Содержание	24/12пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 3.1 - 3.6
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	2	
	Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в	2	

реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	общественном питании, как эффективный инструмент управления безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.		
	Организация подготовки к реализации. Техническое оснащение работ	2	
	Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Практическое занятие 1. Отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных - интенсивного охлаждения	6	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки	6	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		96/58пр	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 3.1 - 3.6
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2	
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	2	
	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	2	

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	30/18пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 3.1 - 3.6
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2	
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составить технологические схемы приготовления салатов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Расчёт стоимости холодных и теплых салатов в авторском изготовлении	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (<i>винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом</i>). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных теплых салатов в авторском исполнении. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
Тема 2.3.	Содержание	30/18пр	

Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 3.1 - 3.6
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve .	2	
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2	
	Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составить технологические схемы приготовления бутербродов разнообразного ассортимента	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18	
	Лабораторная работа 4. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	

	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание	36/22пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 3.1 - 3.6
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	2	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2	
	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составить технологические схемы приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Расчёт стоимости холодных из рыбы, мяса, птицы в авторском изготовлении	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	22	
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (рыба заливная, морепродуктов под майонезом, студень рыбный, тарелка рыбная, тарелка из морепродуктов). Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и субпродуктов (ассорти мясное, мясо заливное, паштет из	6	

	печени, студень из говядины). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из птицы (курица фаршированная, заливное из птицы, рулет из птицы). Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Лабораторная работа 10. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	4	
Итого: <i>теоретическое обучение</i> <i>практические занятия</i> <i>самостоятельная работа</i>		108 48 60 -	
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,		72	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 3.1 - 3.6

обеспечения безопасности готовой продукции.

9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

10. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий и закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

11. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок на раздаче.

12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

13. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевыхпродуктов.

14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий и закусок на вынос и для транспортирования.

22. Разработка ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

23. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

24. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

25. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос(при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

26. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартамичистоты.

27. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранениекухонной

посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий и закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий и закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий и закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	108	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 3.1 - 3.6
Экзамен по модулю	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учебное пособие / А. А. Богачева, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 238 с. — ISBN 978-5-222-35289-2. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116227>

2. Богачева, А. А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04): учебное пособие / А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-222-35288-5. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116228>

3. Богачева, А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие / А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 143 с. — ISBN 978-5-222-35286-1. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116230>

4. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): учебное пособие / О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-222-35290-8. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116226>

5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / А. А. Богачёва, О. В. Пичугина, А. А. Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 189 с. — ISBN 978-5-222-35291-5. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL:

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной	

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;	

	• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

	предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	- <i>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i> - <i>заданий экзамена по модулю;</i> - <i>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i>
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	

ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36
1.1 <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	36
1.2 <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	36
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	66
2.1 <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	66
2.2 <i>Структура профессионального модуля</i>	67
2.3 <i>Содержание профессионального модуля</i>	68
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	84
3.1 <i>Материально-техническое обеспечение</i>	84
3.2 <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	84
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	85

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА (Освоение профессии 43.01.09 Повар, кондитер)

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.*

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	

	профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	особенности социального и культурного контекста; правила оформления	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной	

Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	документов и построения устных сообщений	тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ПК4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического

для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и	последующего использования правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков правила оформления заявок на склад	

	других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад		
ПК.4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования,	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких	инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента правила общения с потребителями	

	блюд, десертов; доводить до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции	базовый словарный запас на иностранном языке техника общения, ориентированная на потребителя	

	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов		
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи,	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	

	омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании	базовый словарный запас на иностранном языке техника общения, ориентированная на потребителя	

	выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов		
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции

	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств отжимать сок из фруктов, овощей, ягод смешивать различные соки с другими ингредиентам проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать,	дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимента, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного	на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	смешивать настой с другими ингредиентами готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства готовить лимонады готовить холодные алкогольные напитки готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде подготавливать пряности для напитков определять степень готовности напитков выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по	ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	

	безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных напитков хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков		

ПК 4.5 Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств отжимать сок из фруктов, овощей, ягод смешивать различные	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи.

	соки с другими ингредиентам проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства готовить лимонады готовить холодные алкогольные напитки готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде подготавливать пряности для напитков определять степень готовности напитков выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального	посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	

	использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных напитков хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков		
ПК 6.2 Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	Распределять задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве	Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы Методы разрешения конфликтных ситуаций	Координации выполнения заданий работниками кухни организации питания Распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	108	46
Самостоятельная работа	-	-
Консультация	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.04.01 в форме дифференцированного зачета МДК.04.02 в форме дифференцированного зачета УП.04 в форме комплексного дифференцированного зачета ПП.04 в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ.04 в форме экзамена	6	-
Всего	258	190

2.2 Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12
ОК 01-07 ОК 09 ПК 4.1-4.5 ПК 6.2	МДК.04.01 Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	32	12	20	12							
	МДК.04.02 Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	76	34	42	34							
	УП.04 Учебная практика	72	72								72	
	ПП.04 Производственная практика	72	72									72
	Промежуточная аттестация по ПМ	6								6		
	Всего	258	190	62	46					6	72	72

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
МДК.04.01 Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		32/10пр	ОК 01-07 ОК 09 ПК 4.1-4.5 ПК 6.2
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание :	10	
	1.Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	
	2.Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд,	2	
	3.Комбинирование способов приготовления десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	2	
	4.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №1 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.	2	

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	14	ОК 01-07 ОК 09 ПК 4.1-4.5 ПК 6.2
	1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода	2	
	3.Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие №2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд	2	
	Практическое занятие №3 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд	2	
	Практическое занятие №4 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодных десертов	2	
Тема 1.3 Приготовление, подготовка к реализации	Практическое занятие №5 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодных десертов	2	ОК 01-07 ОК 09 ПК 4.1-4.5 ПК 6.2
	Содержание	6	
	1.Различные способы и современные методы приготовления холодных сладких блюд, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании.	2	

холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	2. Правила сервировки стола и подачи , температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания для отпуска на вынос	2	
	3. Контроль хранения и расхода продуктов . Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
Итоговое занятие Дифференцированный зачёт		2	
Всего:		32	
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		42/10ср/22пр/2к	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	22	ОК 01-07 ОК 09 ПК 4.1-4.5 ПК 6.2
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа	2	
	2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	2	
	3.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях).	2	
	4.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	2	

	5. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе.	2	
	6. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов).	2	
	7. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (самбука, крема), мороженого.	2	
	8. Правила сервировки стола, температуры подачи холодных сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	6	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	20	ОК 01-07 ОК 09 ПК 4.1-4.5 ПК 6.2
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	
	2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	2	
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (горячего суфле, пудингов, шарлоток). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	2	
	4. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (штруделей, блинчиков,	2	

	яблок в тесте, фламбированных фруктов). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам		
	5.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	2	
	6.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих низкокалорийных сладких блюд, десертов. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	2	
	7.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте, груши в шоколаде)	6	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	20	ОК 01-07 ОК 09 ПК 4.1-4.5 ПК 6.2
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков .	2	
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных и горячих напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные и горячие чая и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.; горячих	2	

	напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.). Варианты подачи холодных и горячих напитков.		
	4.Правила оформления и отпуска холодных и горячихнапитков: творческое оформление и эстетичная подача.	2	
	5.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных и горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (компот, морс, лимонад, смузи, кофе со взбитыми сливками, кофе с зефиром, горячий шоколад, глинтвейн безалкогольный, взвар).	6	
	Лабораторное занятие 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	4	
Итоговое занятие	Дифференцированный зачёт	2	
Учебная практика Виды работ: 6. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 7. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 8. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 9. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 10. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.		72	ОК 01-07 ОК 09 ПК 4.1-4.5 ПК 6.2

16. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 17. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 18. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 19. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 20. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 21. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 22. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 23. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 24. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 25. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.		

28. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 29. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 30. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 31. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 32. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 33. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика Виды работ: 4. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 5. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 6. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами	72	ОК 01-07 ОК 09 ПК 4.1-4.5 ПК 6.2

организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 10. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 11. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 12. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 13. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 14. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Самостоятельная работа обучающихся	-	
Экзамен по модулю	6	
Итого	252	
<i>теоретическое обучение</i>	108	
<i>практические занятия</i>	46	

<i>самостоятельная работа</i>	0	
<i>учебная практика</i>	72	
<i>производственная практика</i>	72	
<i>дифференцированный зачёт</i>		
<i>экзамен по модулю</i>	6	
Всего:	258	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, *оснащенный(е)* в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Пичугина, О. В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.04): учебное пособие / О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 158 с. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст:

электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116231>

2. Авроров, В. А. Основы кулинарного мастерства: учебное пособие / В. А. Авроров. — Москва, Вологда: Инфра-Инженерия, 2023. — 200 с. — ISBN 978-5-9729-1516-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/133368>

3. Василенко, З. В. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 272 с. — ISBN 978-985-503-966-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94313>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01-0.7	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами. Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применяет стандарты антикоррупционного поведения Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 09-10	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ПК 4.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	

ПК 4.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	
ПК 6.2	Решает задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36
1.1 <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	36
1.2 <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	36
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	66
2.1 <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	66
2.2 <i>Структура профессионального модуля</i>	67
2.3 <i>Содержание профессионального модуля</i>	68
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	84
3.1 <i>Материально-техническое обеспечение</i>	84
3.2 <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	84
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	85

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

(Освоение профессии 43.01.09 Повар, кондитер)

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.*

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по профессии «Повар, кондитер»

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план определять необходимые ресурсы	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - методы работы в профессиональной и смежных сферах	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и	- определять задачи для поиска информации, планировать процесс	- номенклатуру информационных источников, применяемых в	

интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	поиска, выбирать необходимые источники информации; - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	профессиональной деятельности - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	- содержание актуальной нормативно-правовой документации - современную научную и профессиональную терминологию - возможные траектории профессионального развития и самообразования - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	- правила оформления документов; - правила построения устных сообщений;	

Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	государственном языке; - проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - правила поведения в чрезвычайных ситуациях	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности	

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ в кондитерском цехе последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий виды, назначение оборудования,	

	весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков правила оформления заявок на склад виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов	-ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с	приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

мучных кондитерских изделий	и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать	учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов органолептические способы определения готовности органолептические способы определения готовности условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в	

	различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженный сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции	том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	

	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции организовывать хранение отделочных полуфабрикатов		
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба органолептические способы определения готовности выпеченных изделий нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи хлебобулочных	

	оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба	изделий и хлеба разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос базовый словарный запас на иностранном языке техника общения, ориентированная на потребителя	

	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба		
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования,	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий проводить оформление мучных кондитерских изделий выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий органолептические способы определения готовности выпеченных изделий нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента правила маркирования упакованных мучных	

	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток базовый словарный запас на иностранном языке техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление,	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями,	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов	подготовка основных продуктов и

подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием	и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов	дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для	разнообразного ассортимента виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	

	транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов		
ПК 6.2 Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	Распределять задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве	Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы Методы разрешения конфликтных ситуаций	Координации выполнения заданий работниками кухни организации питания Распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	184	108
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	10	-
Практика, в т.ч.:	468	468
учебная	144	144
производственная	324	324
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.05.01 в форме дифференцированного зачета МДК.05.02 в форме дифференцированного зачета УП.05 и ПП.05 в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ.05 в форме экзамена	6	-
Всего	668	576

2.2 Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12
ОК 01-05, 07, 09 ПК 5.1-5.5, 6.2	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	12	20	12	-	-	-	-	-		
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	152	96	56	96	-	-	10	-	-		
	УП.05 Учебная практика	144	144								144	
	ПП.05 Производственная практика	324	324									324
	Промежуточная аттестация по ПМ	6								6		
	Всего	658	576	76	108	-	-	10	-	6	144	324

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32/12пр	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	10	ОК 01-07 ОК 09 ПК 5.1-5.5 ПК 6.2
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	4. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №1 Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов	2	
Тема 1.2. Организация и техническое	Содержание	12	ОК 01-07 ОК 09 ПК 5.1-5.5
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.. Виды, назначение технологического оборудования	2	

оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ни		ПК 6.2
	2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т. ч. отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие 2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	
	Практическое занятие № 3 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие №4 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	8	ОК 01-07 ОК 09 ПК 5.1-5.5 ПК 6.2
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	
	3. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2	
	Итоговое занятие	2	

Дифференцированный зачёт			
МДК 05.02Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		218/126пр	ОК 01-07 ОК 09 ПК 5.1-5.5 ПК 6.2
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	6	
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления	2	
	2.Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Оценка их качества.	2	
	3.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание	32	ОК 01-07 ОК 09 ПК 5.1-5.5 ПК 6.2
	1.Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества	2	
	2.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количествав соответствии с технологическими требованиями к сиропам	2	
	3.Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов.	2	
	4.Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила	2	

	использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.		
	5.Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	6.Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки.	2	
	7. Использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18	
	Лабораторное занятие № 1 Приготовление сиропа, разной консистенции	6	
	Лабораторное занятие № 2 Приготовление помадки	6	
	Лабораторное занятие № 3 Приготовление карамели, желе	6	
Тема 2.3 Приготовление глазури	Содержание	10	ОК 01-07 ОК 09 ПК 5.1-5.5 ПК 6.2
	1.Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазировании поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Лабораторное занятие № 4 Приготовление разных видов глазури	6	
Тема 2.4	Содержание	10	ОК 01-07

Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	1.Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ОК 09 ПК 5.1-5.5 ПК 6.2
	2.Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Лабораторное занятие № 5 Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	6	
Тема 2.5 Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание	10	ОК 01-07 ОК 09 ПК 5.1-5.5 ПК 6.2
	1.Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	2.Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Лабораторное занятие № 6 Приготовление мастики и марципана, изделия из них	6	
Тема 2.6. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства.	Содержание	10	ОК 01-07 ОК 09 ПК 5.1-5.5 ПК 6.2
	1.Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	2.Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Лабораторное занятие № 7 Приготовление отделочных полуфабрикатов	6	

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
Тема 3.1 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	4	ОК 01-07 ОК 09 ПК 5.1-5.5 ПК 6.2
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба	2	
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	6	ОК 01-07 ОК 09 ПК 5.1-5.5 ПК 6.2
	1.Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов	2	
	2.Подготовка фаршей и начинок, Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	2	
	3.Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности.	2	
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	12	ОК 01-07 ОК 09 ПК 5.1-5.5 ПК 6.2
	1.Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей	2	
	2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	2	
	3.Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Лабораторное занятие №8 Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	6	

	Расчёт количества фарша в кулебяки, пирожки и пироги. Составление технологических схем замеса дрожжевого и бездрожжевого теста		
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	16	ОК 01-07 ОК 09 ПК 5.1-5.5 ПК 6.2
	1.Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т. ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	2.Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Лабораторное занятие №9 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого теста, приготовленного опарным и безопарным способами	6	
	Лабораторное занятие №10 Приготовление кулебяк, пирогов с различными видами фарша	6	
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание	4	ОК 01-07 ОК 09 ПК 5.1-5.5 ПК 6.2
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
Тема 4.2. Приготовление и оформление и	Содержание	32	ОК 01-07 ОК 09 ПК 5.1-5.5
	1.Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного	4	

подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка		ПК 6.2
	2.Способы разрыхления пресного, пресного слоеного, сдобного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	
	3.Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24	
	Лабораторное занятие №11 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и песочного теста	6	
	Лабораторное занятие №12 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного и пряничного теста	6	
	Лабораторное занятие № 13 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из миндального теста	6	
	Лабораторное занятие № 14 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	6	
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	26	ОК 01-07 ОК 09 ПК 5.1-5.5 ПК 6.2
	1.Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки	2	
	2.Приготовление бисквитных и песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные,	2	

	квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.		
	3.Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2	
	4.Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Варианты оформления пирожных в зависимости от ассортимента Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18	
	Лабораторное занятие № 15 Приготовление и оформление пирожных изделий из заварного и пряничного теста	6	
	Лабораторное занятие №16 Приготовление и оформление пирожных изделий из бисквитного и песочного теста	6	
	Лабораторное занятие №17 Приготовление и оформление пирожных изделий из слоёного и воздушного теста	6	
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание	26	ОК 01-07 ОК 09 ПК 5.1-5.5 ПК 6.2
	1.Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	

	2.Приготовление бисквитных и песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	
	3. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	
	4.Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18	
	Лабораторное занятие №18 Приготовление, оформление классических тортов	6	
	Лабораторное занятие №19 Приготовление, оформление комбинированных тортов	6	
	Лабораторное занятие №20 Приготовление, оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов	6	
Самостоятельная работа	Содержание	10	ОК 01-07 ОК 09 ПК 5.1-5.5 ПК 6.2
	1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов 2. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья 3.Работа с нормативной и технологической литературой 4.Составление схем по приготовлению различных видов отделочных полуфабрикатов, различных видов теста 5. Разработка новых видов кондитерских изделий		
Итоговое занятие	Обобщение пройденного материала Дифференцированный зачет	2	
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		144	ОК 01-07 ОК 09 ПК 5.1-5.5 ПК 6.2

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии.		

Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	432	ОК 01-07 ОК 09 ПК 5.1-5.5 ПК 6.2

8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Экзамен по модулю	6	
Самостоятельная работа	10	
Итого	652	
<i>теоретическое обучение</i>	76	
<i>практические занятия</i>	108	
<i>самостоятельная работа</i>	10	
<i>учебная практика</i>	144	
<i>производственная практика</i>	324	
<i>экзамен</i>	6	
Всего:	668	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарии и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/135501>

2. Якутина, Т. А. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08): учебное пособие / Т. А. Якутина, Т. И. Турова, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 269 с. — ISBN 978-5-222-35287-8. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116229>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01-07	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами. Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применяет стандарты антикоррупционного поведения Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 09	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ПК 5.1	Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2.	Осуществляет приготовление и подготовку к использованию	

	отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3.	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
ПК 5.4.	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.5	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
ПК 6.2.	Решает задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РЕГИОНАЛЬНОЙ
ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЙ КУХНИ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36
1.1 <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	36
1.2 <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	36
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	66
2.1 <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	66
2.2 <i>Структура профессионального модуля</i>	67
2.3 <i>Содержание профессионального модуля</i>	68
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	84
3.1 <i>Материально-техническое обеспечение</i>	84
3.2 <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	84
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	85

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РЕГИОНАЛЬНОЙ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЙ КУХНИ

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной Дальневосточной кухни**

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы в целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для поиска информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения	

ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.1	- Подготавливать сырье и расходные	- Порядок приемки, хранения и подготовки к	- Приема-сдачи сырья и расходных

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем - Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции - Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления	материалов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

	пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	и специализированных пищевых продуктов - Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК 6.2 Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	- распределять задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным - управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве	- теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы - методы разрешения конфликтных ситуаций	- координации выполнения заданий работниками кухни организации питания - распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	180	84
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.06.01 в форме дифференцированного зачёта МДК.06.02 в форме дифференцированного зачёта УП.06 в форме комплексного дифференцированного зачета ПП.06 в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ.06 в форме экзамена по модулю	6	-
Всего	334	300

2.2 Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация		П р
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12
ОК 01-07, 09 ПК 6.1-6.2	МДК.06.01 Процессы переработки дальневосточных дикоросов, приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из них	52	40	12	40		-	4		-	-	-
	МДК.06.02 Процессы переработки водных биоресурсов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них	56	44	12	44			-			-	-
	УП.06 Учебная практика	72	72								72	
	ПП.06 Производственная практика	144	144									144
	Промежуточная аттестация по ПМ	6								6		
	Всего	330	300	24	84		-	4		6	72	144

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК 06.01 Процессы переработки дальневосточных дикоросов, приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из них			
Тема 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения блюд из дикоросов	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1-6.2
	Классификация, ассортимент блюд коренных жителей Дальнего Востока, значение в питании. Технологический цикл приготовления кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	
Тема 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд из дикоросов	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1-6.2
	Организация работ и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению блюд и закусок Дальневосточной кухни на предприятиях питания.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению блюд. Организация подготовки к реализации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюда закусок по типу «шведского стола».	2	
Тема 3.	Содержание	34/18пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,
	Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.	2	

Приготовление, подготовка к реализации блюд из дикоросов нанайской кухни ульчей, удэгейской, кухни орочей, нивхов.	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	2	ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1-6.2
	Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения блюд из дикоросов (холодных).	2	
	Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения блюд (горячих-супов).	2	
	Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения блюд (вторых горячих).	2	
	Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения блюд (напитков).	2	
	Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения изделий из теста.	2	
	Способы заготовок дикоросов на длительное хранение.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из дикоросов: салат из черемши, папоротника, крапивы, листьев одуванчиков, хвой лиственницы, корней саранки; жидкой каши из чумизы. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из дикоросов: настой из плодов шиповника, черёмухи, кисель из ревеня, маньчжурского ореха, лимонника, чай «Чага», Иван-чай. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
Тема 4.	Содержание	26/12пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,
	Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.	2	

Приготовление, подготовка к реализации блюд из дикоросов аборигенов корякского национального округа.	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	2	ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1-6.2
	Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения блюд из дикоросов (холодных).	2	
	Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения блюд (горячих-супов).	2	
	Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения блюд (вторых горячих).	2	
	Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения блюд (напитков).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из дикоросов: салат с ягодой и рыбой, шишки с икрой, толкуша из иван-чая и шишки, молодые пучки шеломайника. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд из дикоросов: мясо оленя с ягодами и жиром, хлеб с иван-чаем и икрой, сладкие пучки лесного морковника, горячие женские пучки борщевика. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
	Итоговое занятие	2	
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из дикоросов	Содержание	22/12пр	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1-6.2
	Классификация, ассортимент блюд некоторых стран бассейна тихого океана, значение в питании. Технологический цикл приготовления кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Китайские блюда из дикоросов	2	
	Корейские блюда из дикоросов	2	

стран бассейна тихого океана.	Японские блюда из дикоросов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составить технологические схемы приготовления блюд из дикоросов китайской, корейской, японской кухонь.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд китайской кухни (гарнир из черемши, пельмени с черемшой, омлет с черемшой, салат из древесных грибов, салат из одуванчиков). Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд корейской, японской кухни (топинамбур маринованный, салат из лопуха, подорожник жаренный, земляничный пирог, еноки в соевом соусе). Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Дифференцированный зачёт	2	
МДК 06.02 Процессы переработки водных биоресурсов, приготовления и подготовка к реализации кулинарных изделий из них			
Тема 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения блюд из водных биоресурсов	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1-6.2
	Классификация, ассортимент блюд из водных биоресурсов, приготовления кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	
Тема 2.	Содержание	8	

Приготовление, подготовка к реализации блюд и кулинарной продукции из ламинарии.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд и кулинарной продукции из ламинарии	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1-6.2
	Технология обработки ламинарии, приготовление холодных блюд из ламинарии.	2	
	Технология приготовления горячих блюд из ламинарии	2	
	Технология приготовления сладких кондитерских изделий из ламинарии	2	
Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации блюд из морского ежа.	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1-6.2
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд из морского ежа	2	
	Технология приготовления блюд из морского ежа	2	
Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации блюд из моллюсков.	Содержание	16	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1-6.2
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд из моллюсков	2	
	Технология приготовления блюд из трубача	2	
	Технология приготовления блюд из морского черенка	2	
	Технология приготовления блюд из морского уха	2	
	Технология приготовления блюд из стромбуса	2	
	Технология приготовления блюд из осьминога, каракатицы	2	
	Технология приготовления блюд из кукумарии	2	
	Комплектование, упаковка блюд и отпуска на вынос	2	
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации кулинарной продукции из моллюсков.	Содержание	58/46	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1-6.2
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации кулинарной продукции собственного производства	2	
	Технология приготовления вяленых моллюсков	2	
	Технология приготовления копченых моллюсков	2	
	Технология приготовления сушёных моллюсков	2	

	Комплектование, упаковка кулинарной продукции и отпуска на вынос.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	46	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из ламинарии. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из ламинарии. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из морского ежа. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Лабораторная работа 4-5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из моллюсков. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из моллюсков. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12	
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск кулинарной продукции из моллюсков. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Лабораторная работа 8. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска блюд и кулинарной продукции из водного биосырья, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	4	
	Дифференцированный зачёт	2	
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд, из дикоросов разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		108	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1-6.2

4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих блюд, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих блюд, десертов, напитков регионального ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих блюд десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих блюд, десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, рационирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 13. Разработка ассортимента холодных и горячих блюд, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 14. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		

15. Расчет стоимости холодных и горячих блюд десертов, напитков. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих блюд, десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования) (комплектования, сервировки и творческого оформления холодных и горячих блюд, десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих блюд, десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	216	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1-6.2

6. Организация хранения готовых холодных и горячих блюд, десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих блюд, десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Экзамен по модулю	6	
Самостоятельная работа	4	
Итого	652	
теоретическое обучение	24	
практические занятия	84	
самостоятельная работа	4	
учебная практика	72	
производственная практика	144	
экзамен	6	
Всего:	334	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, *оснащенный(е)* в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учебное пособие / А. А. Богачева, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 238 с. — ISBN 978-5-222-35289-2. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116227>

2. Богачева, А. А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04): учебное пособие / А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-222-35288-5. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116228>

3. Богачева, А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие / А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 143 с. — ISBN 978-5-222- 35286-1. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116230>

4. Пичугина, О. В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07): учебное пособие / О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 158 с. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116231>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	-демонстрирует знания классификации и ассортимента блюд из водных биоресурсов, приготовления из них кулинарной продукции; -объясняет последовательность этапов обработки водных биоресурсов для дальнейшего приготовления; -применяет инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции; - готовит рабочее место и его техническое оснащение для приготовления блюд и закусок Дальневосточной кухни на предприятиях питания; - соблюдает санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению блюд. Дальневосточной кухни; - умеет подобрать оборудование, посуду, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»; - правильно выбирает продукты и дополнительные ингредиенты нужного типа, качества и количества, в соответствии с технологическими требованиями; -Демонстрирует знания технологии приготовления, кулинарного назначения, условия и сроки хранения блюд из дикоросов (холодных), горячих-супов, вторых горячих, напитков, изделий из теста; -умеет заготовить дикоросы на длительное хранение; -демонстрирует умение готовить китайские, корейские, японские блюда из дикоросов; - Демонстрирует знание классификации, ассортимента блюд из	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	водных биоресурсов, приготовления из них кулинарной продукции; - готовит блюда из ламинарии, морского ежа, трубача, морского черенка, осьминога, каракатицы, кукумари; - демонстрирует умения в приготовлении и подготовке к реализации кулинарной продукции из моллюсков.;	
ПК 6.2 Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	– Умеет работать в коллективе и команде; – Демонстрирует умения в управлении людьми в ходе выполнения профессиональной деятельности.; -эффективно решает профессиональные задачи.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

	– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
профессиональной деятельности		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	ПМ (индекс, наименование)	Вид практики (учебная/ производственная)	Тип (этап) практики (при наличии)	Семестр	Объем в часах
УП. 01	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная практика	Технологическая.	2, 3	72
УП. 02	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика	Технологическая.	3, 4	144
УП 03	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика	Технологическая.	4	72

	го ассортимента				
УП 04	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразно го ассортимента	Учебная практика	Технологическая.	5	72
УП 05	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочн ых, мучных кондитерски х изделий разнообразно го ассортимента	Учебная практика	Технологическая.	6	144
УП 06	ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий регионально й дальневосточ ной кухни по запросу работодателя ООО "Комбинат общественно го питания»	Учебная практика	Технологическая.	5, 6	72
		Всего УП	X	X	576
ПП. 01	ПМ 01 Приготовление	Производственная практика	Технологическая	3	72

	подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
ПП. 02	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Производственная практика	Технологическая.	4	252
ПП 03	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Производственная практика	Технологическая.	5	108
ПП 04	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Производственная практика	Технологическая.	5	72

ПП 05	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Производственная практика	Технологическая.	6	324
ПП 06	ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни по запросу работодателя ООО "Комбинат общественного питания»	Производственная практика	Технологическая.	5, 6	144
		Всего ПП	X	X	972
		Итого практики	X	X	1548

2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

УП.02 ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

УП.03 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

УП.04 ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

УП.05 ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

УП.06 ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни по запросу работодателя ООО "Комбинат общественного питания»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	65
1.1 Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы.....	35
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	69
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П	75
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	78
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики	78
2.2. Структура учебной практики.....	78
2.3. Содержание учебной практики	126
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.	137
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики.....	137
3.2. Учебно-методическое обеспечение	137
3.3. Общие требования к организации учебной практики	138
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики.....	138
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	139

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 01 Учебная практика код и наименование УП	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента код и наименование ПМ	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов код и наименование МДК МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов код и наименование МДК
УП 02 Учебная практика код и наименование УП	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента код и наименование ПМ	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок код и наименование МДК МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок код и наименование МДК
УП 03 Учебная практика код и наименование УП	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента код и наименование ПМ	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента код и наименование МДК МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок код и наименование МДК
УП 04 Учебная практика код и наименование УП	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки

	реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента <i>код и наименование ПМ</i>	к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков <i>код и наименование МДК</i> МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков <i>код и наименование МДК</i>
УП 05 Учебная практика <i>код и наименование УП</i>	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента <i>код и наименование ПМ</i>	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <i>код и наименование МДК</i> МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <i>код и наименование МДК</i>
УП 06 Учебная практика <i>код и наименование УП</i>	ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни по запросу работодателя ООО "Комбинат общественного питания» <i>код и наименование ПМ</i>	МДК 06.01 Процессы переработки дальневосточных дикоросов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них <i>код и наименование МДК</i> МДК 06.02 Процессы переработки водных биоресурсов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них <i>код и наименование МДК</i>

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ПК 6.1	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.
ПК 6.2	Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности.

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и

подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни по запросу работодателя ООО "Комбинат общественного питания».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи суп горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. уметь:

	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

		выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

	иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни, закусок разнообразного ассортимента	знать: порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции; методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы; методы разрешения конфликтных ситуаций. Уметь: подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем;

	оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; распределять задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным; управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве. иметь практический опыт в: приеме-сдачи сырья и расходных материалов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; мониторинге показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; регулировании параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; координации выполнения заданий работниками кухни организации питания; распределении заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников.

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

УП	Код ПК/ дополнит ельные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
УП. 06	ПК 6.1 ПК 6.2	Прием-сдача сырья и расходных материалов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированны х пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированны х пищевых продуктов; регулирование параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из дикоросов разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих блюд, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований	72	В целях обеспечения конкурентосп особности выпускника в соответствии с потребностям и региональног о рынка труда. В связи с расширением потребительск ого спроса на блюда мировой кухни и появлением на рынке различных новых продуктов, возникает необходимост ь включения в программу новых современных блюд.

		производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; координация выполнения заданий работниками кухни организации питания; распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников.	рецептуры, последовательность и приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных и горячих блюд, десертов, напитков регионального ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества холодных и горячих блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих блюд, десертов, напитков на раздаче. Разработка ассортимента холодных и горячих блюд, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом		

			взаимозаменяемость и сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих блюд десертов, напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих блюд, десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии.		
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П - 72					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	72	концентрированная	1/2 2/3	Дифференцированн ый зачет
УП. 02	144	концентрированная	2/3 2/4	Дифференцированн ый зачет
УП. 03	72	концентрированная	2/4	Дифференцированн ый зачет
УП. 04	72	концентрированная	3/5	Дифференцированн ый зачет
УП. 05	144	концентрированная	3/6	Дифференцированн ый зачет
УП. 06	72	концентрированная	3/5 3/6	Дифференцированн ый зачет
Всего УП	576	X	X	X

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01. ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			72

ПК 1.1	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	1.Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. 2.Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 3.Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 4.Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом	Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 1.2	Раздел 2. Обработка и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса домашней птицы, дичи, кролика	1.Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). 2.Владеть приемами минимизации отходов	Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	6
			Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	6
			Тема 2.3 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,	12

		при обработке сырья. 3.Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. 4.Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 5.Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 6.Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 7.Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 8.Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 9.Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.	кролика	

		10.Упаковывать на вынос или для транспортирования.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				24
ПК 1.3	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	1.Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, пропускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	Тема 3.1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	12
			Тема 3.2 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				18
ПК 1.4	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	1.Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 2.Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 3.Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.	Тема 4.1 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.	12
			Тема 4.2 Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	12

		4.Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				24
УП 02. ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				144
ПК 2.1	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Подготавливать, убирать рабочее место, подготавливать к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. 2. Подготавливать к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов 3. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ. 4. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 5. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. 6. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. 7. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. 8. Соблюдать правила техники безопасности,	Тема 1.1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	6

		пожарной безопасности, охраны труда. 9. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 10. Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов. 11. Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями. 12. Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 13. Своевременно оформлять заявку на склад		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 2.2.	Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	1. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты. 2. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 3. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. 4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой. 5. Осуществлять взаимозаменяемость	Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	6

		продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров. 7. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона. 8. Использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства. 9. Определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса. 10. Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда. 11. Выдерживать температуру подачи бульонов и отваров. 12. Охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				6
ПК 2.3	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	1. Приготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации супы разнообразного	Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов	12

		ассортимента, в том числе региональные.	разнообразного ассортимента	12
		2. Вести расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов	
		3. Организовывать их хранение в процессе приготовления. 4. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. 5. Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Использовать региональные продукты для приготовления супов. 7. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты. 8. Соблюдать температурный и временной режим варки супов. 9. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа. 10. Определять степень готовности супов. 11. Доводить супы до вкуса, до определенной консистенции. 12. Проверять качество готовых супов перед	Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	6

		отпуском, упаковкой на вынос. 13. Порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. 14. Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования. 15. Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов. 16. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				30
ПК 2.4	Раздел 4. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	1 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления соусов. 3. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. 5. Готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение	Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	6
			Тема 4.2 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	6

		концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы. 6. Охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности. 7. Закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки. 8. Соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов. 9. Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных. 10. Рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции. 11. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса. 12. Доводить соусы до вкуса. 13. Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции. 14. Соблюдать выход соусов при порционировании выдерживать температуру подачи. 15. Творчески оформлять тарелку с горячими		

		блюдами соусами.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				12
ПК 2.5	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой. 3. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. 5. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать. 6. Готовить овощные пюре готовить начинки из грибов. 7. Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов.	Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	12
			Тема 5.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	12

		8. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные. 9. Готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами. 10. Выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые. 11. Готовить пюре из бобовых. 12. Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий. 13. Рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий. 14. Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. 15. Выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных		

		изделий. 16. Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 17. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 18. Разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 19. Рассчитывать стоимость. 20. Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				24
ПК 2.6	Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. 3. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой. 4. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его	Тема 6.1 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	6
			Тема 6.2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	6

		кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать). 5. Определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса. 6. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса. 7. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать		

		продукты для пиццы; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста. 8. Разогревать в СВЧ готовые мучные изделия. 9. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса. 10. Проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. 12. Соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки. 13. Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 6				
ПК 2.7	Раздел 7 Приготовление, творческое оформление и	1. Подбирать в соответствии	Тема 7.1 Приготовление	12
		с		18

	подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. 3. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. 4. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. 5. Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 6. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из	и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	

		рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира. 7. Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса. 8. Соблюдать выход при порционировании. 9. Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. 10. Охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья. 12. Разогревать блюда, кулинарные изделия,		

		закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. 13. Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования. 14. Рассчитывать стоимость. 15. Вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 16. Владеть профессиональной терминологией. 17. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.		
ВСЕГО ПО ПРАЗДЕЛУ 7				18
ПК 2.8	Раздел 8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. Кролика. 3. Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных	Тема 8.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	18
			Тема 8.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	18

		изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. 4. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпаяках, на вертеле на огне, на гриле;		

		тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты. 5. Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса. 6. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 7. Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 8				36
УП. 03 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.				72
ПК 3.1	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд,	1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование,	Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ	6

	кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 2. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. 4. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. 5. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. 6. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. 7. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. 8. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. 9. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 10. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование,	по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	

		производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 11. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. 12. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 3.2	Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок. 3. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. 4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Использовать региональные продукты для приготовления	Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	6

		холодных соусов и заправок. 7. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного. 8. Доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки. 9. Готовить производные соуса майонез. 10. Корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов. 11. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок. 12. Охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов. 13. Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты. 14. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса. 15. Определять степень готовности соусов. 16. Проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском		

		их на раздачу. 17. Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции. 18. Соблюдать выход соусов при порционировании. 19. Выдерживать температуру подачи. 20. Хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 21. Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования. 22. Творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				6
ПК 3.3	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления салатов. 3. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. 4. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные	Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	12

		продукты. 5. Выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов. 6. Прослаивать компоненты салата. 7. Смешивать различные ингредиенты салатов. 8. Заправлять салаты заправками. 9. Доводить салаты до вкуса. 10. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 11. Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов. 12. Проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос. 13. Порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. 14. Соблюдать выход при порционировании. 15. Выдерживать температуру подачи салатов. 16. Хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции. 17. Рассчитывать стоимость. 18. Владеть профессиональной терминологией.		

		19. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				12
ПК 3.4	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок. 3. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. 4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента. 7. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;	Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	12

		готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции. 8. Вырезать украшения из овощей, грибов. 9. Измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования, доводить до вкуса.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				12
ПК 3.5	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. 2. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосолёную рыбу	Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	12

		вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса. 3. Подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости. 4. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				12
ПК 3.6	Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления. 3. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. 4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.	Тема 6.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы	24

		5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. 6. Использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. 7. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса. 8. Подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости. 9. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 10. Соблюдать санитарно-гигиенические		

		требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. 11. Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос. 12. Порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. 13. Соблюдать выход при порционировании. 14. Выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. 15. Охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 16. Хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 6				24

УП.04 ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				72
ПК 4.1	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 2. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. 4. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. 5. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. 6. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. 7. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. 8. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. 9. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих	Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	6

		блюд, кулинарных изделий, закусок. 10. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 11. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. 12. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 13. Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов. 14. Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями. 15. Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 16. Своевременно оформлять заявку на склад.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 4.2	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и	1. Подбирать в соответствии	Тема 2.1 Приготовление,	18

	подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. 3. Выбирать, подготавливать ароматические вещества. 4. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса. 5. Выбирать оборудование,	подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	

		производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 6. Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				18
ПК 4.3	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.	Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	24

		3. Выбирать, подготавливать ароматические вещества. 4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 7. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;		

		использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса. 8. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 9. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 10. Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Соблюдать выход при порционировании. 13. Выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов. 14. Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 15. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе		

		горячих сладких блюд, десертов.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				24
ПК 4.4	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. 3. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств. 4. Отжимать сок из фруктов, овощей, ягод. 5. Смешивать различные соки с другими ингредиентам. 6. Проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами. 7. Готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки. 8. Готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства. 9. Готовить лимонады. 10. подготавливать пряности для напитков. 11. определять степень готовности напитков. 12. выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,	Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	12

		инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать. 13. Соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 14. Порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 15. Соблюдать выход при порционировании.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				12
ПК 4.5	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. 3. Выбирать, подготавливать ароматические вещества. 4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	12

		6. Использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента. 7. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса. 8. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать. 9. Соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления. 10. Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				12
УП 05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				144

ПК 5.1	Раздел 1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Оценивать наличие, выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбирать, подготавливать дополнительные ингредиенты с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 5.2	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. 3. Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к	Тема 2.1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури Тема 2.2 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Приготовление сахарной мастики и марципана Тема 2.5 Приготовление отделочных полуфабрикатов	6 6 6

		использованию пищевых добавок. 4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. 7. Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженный сахар;	промышленного производства.	

		готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				18
ПК 5.3	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. 3. Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества. 4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. 6. Использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. 7. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа	Тема 3.1 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	6
			Тема 3.2 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	18
			Тема 3.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	18

		питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий. 8. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 9. Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Соблюдать выход при порционировании. 12. Выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции.		

ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				42
ПК 5.4	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий. 3. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий. 4. Проводить оформление мучных кондитерских изделий. 5. Выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 6. Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос.	Тема 4.1 Приготовление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	18
			Тема 4.2 Приготовление и оформление подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	18

		7. Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Соблюдать выход при порционировании. 9. Выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции. 10. Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий. 11. Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями. 12. Владеть профессиональной терминологией. 13. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				36
ПК 5.5	Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. 3. Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества.	Тема 5.1 Изготовление и оформление пирожных	18
			Тема 5.2 Изготовление и оформление тортов	24

		4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. 6. Использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов. 7. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката. 8. Готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 10. Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Порционировать (комплектовать) с учетом рационального		

		использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Соблюдать выход при порционировании. 13. Выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции. 14. Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				42
УП 06 ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни				72
ПК 6.1	Раздел 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	1. Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем. 2. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 3. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства	Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд из дикоросов, водных биоресурсов	6
			Тема 1.2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из дикоросов нанайской кухни ульчей, удэгейской, кухниорочей, нивхов.	12
			Тема 1.3 Приготовление, подготовка к реализации блюд из дикоросов стран бассейна Тихого океана.	12
			Тема 1.4 Приготовление,	12

		продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	подготовка к реализации блюд и кулинарной продукции из ламинарии.	
		4. Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	Тема 1.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из морского ежа.	6
		5. Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Тема 1.6 Приготовление, подготовка к реализации блюд из моллюсков.	12
		6. Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	Тема 1.7 Приготовление, подготовка к реализации кулинарной продукции из моллюсков.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				66
ПК 6.2	Раздел 2. Решение задач эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	1. Распределять задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным. 2. Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве.	Тема 2.1 Правила сервировки и стола, выбор посуды для отпуска блюд и кулинарной ой	6

			продукции и из водного биосырья, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				6

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 01. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		12
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	Содержание Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер.	6
Раздел 2. Обработка и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса домашней птицы, дичи, кролика		24
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров). Обработка и нарезка грибов.	6
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание Обработка рыбы с костным скелетом.	6
Тема 2.3. Обработка и подготовка мяса, мясных	Содержание Обработка и подготовка мяса, мясных продуктов.	12
		6

продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		18
Тема 3.1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, рулетки, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «кругляши», порционный кусок напластованной рыбы (стейк), чистое филе, «бабочка». Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	6
Тема 3.2 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	Содержание	
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	6
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		24
Тема 4.1 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	
	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6
	Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	6
Тема 4.2 Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание	
	Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	6
	Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
УП 02. ПМ 02. Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		144
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
Тема 1.1 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	Содержание	
	Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. Отработка умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	6
Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		6

Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	
	Приготовление бульонов и отваров. замораживания и хранения готовых бульонов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.		30
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента: борщ флотский, сибирский, украинский; щи из квашенной капусты, из свежей капусты. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента: рассольник Ленинградский; - солянка сборная мясная, рыбная на сковороде.	6
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента: суп с крупой (рисовой, гречневой); суп лапша по – домашнему; суп с бобовыми.	6
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре: - из птицы; печени, овощей. Приготовление, оформление и отпуск супов молочных: - с крупой; - с макаронными изделиями; - овощные.	6
	Приготовление, оформление и отпуск сладких супов: - из свежих ягод; - из консервированных фруктов; - из сухофруктов. Приготовление, оформление и отпуск супов вегетарианских, диетических: - вегетарианских в ассортименте; диетических (по номерам диетического стола).	6
Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных супов: - холодник; - окрошка; - борщ холодный Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни: - ушица холодная; - щи с водорослями (ламинарией) Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	6
Раздел 4. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		12
Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации соусов	Содержание	
	Приготовление соуса красного основного и	6

	ризотто с овощами. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий: макароны отварные; паста болоньезе; -паста карбонара; пюре гороховое. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	6
Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		12
Тема 6.1 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра: - омлет, фаршированный мясными продуктами; - роллы яичные с овощами; - сырники со сметаной; - крокеты сырные. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	6
Тема 6.2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из муки: - блинчики, фаршированные ветчиной и сыром; блины, оладьи, пончики (сладким соусом); - вареники с капустой и мясом; - пельмени мясные по Амурски; Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	6
Раздел 7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		18
Тема 7.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы: - рыбное филе с овощами; - рыба, припущенная на решётке; рыба отварная цельной тушкой; - рыба, тушенная с овощами Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	6
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы; - рыба, жаренная основным способом; - рыба в кляре; - рыба, запеченная с картофелем по-русски; - рыба, запеченная в фольге; - рыба, фаршированная кругляшами. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	6
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья:	6

	- кальмар фаршированный; - креветка в кляре; - морской гребешок на гриле; - трубач с овощами, сливочном масле тушеный. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	
Раздел 8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		36
Тема 8.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде: - мясо отварное; - ростбиф; - рулет; - грудинка фаршированная; - котлета натуральная. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	6
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде: - голубцы мясные; - говядина в луковом соусе запеченная; - говядина в кисло-сладком соусе; - запеканка мясная; - хлебец мясной. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	12
Тема 8.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: - котлета по-Киевски; - биточки куриные; - птица фаршированная; - рагу из кролика; - кролик, запеченный с мёдом и соевым соусом. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
УП 03. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	
	Отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных - интенсивного охлаждения. Организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического	6

	оборудования: слайсера, электрохлеборезки	
Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		6
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	
	Приготовление соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов.	6
Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента		12
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		12
Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		12
Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (рыба заливная, морепродуктов под майонезом, студень рыбный, тарелка рыбная, тарелка из морепродуктов). Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12
Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		24
Тема 6.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и субпродуктов (ассорти мясное, мясо заливное, паштет из печени, студень из говядины). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	12
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из птицы (курица фаршированная, заливное из птицы, рулет из птицы). Оценка качества (бракераж)	12

	готовой продукции	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
УП 04. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов и напитков	Содержание	
	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков	6
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		18
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	
	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	18
Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		24
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте, груши в шоколаде).	24
Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		12
Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (компот, морс, лимонад, смузи, кофе со взбитыми сливками, кофе с зефиром, горячий шоколад, глинтвейн безалкогольный, взвар).	12
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		12
Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
УП 05. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		144
Раздел 1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		6
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации	Содержание	
	Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. Отработка практических умений по безопасной	6

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		18
Тема 2.1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури.	Содержание	
	Приготовление сиропа, разной консистенции. Приготовление помадки. Приготовление карамели, желе. Приготовление разных видов глазури.	6
Тема 2.2 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Приготовление сахарной мастики и марцпана.	Содержание	
	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика. Приготовление мастики и марцпана, изделия из них.	6
Тема 2.3 Приготовление отделочных полуфабрикатов промышленного производства	Содержание	
	Приготовление отделочных полуфабрикатов	6
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		42
Тема 3.1 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	
	Приготовление, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности.	6
Тема 3.2 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	
	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста.	18
Тема 3.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	
	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого теста, приготовленного опарным и безопарным способами. Приготовление кулебяк, пирогов с различными видами фарша	18
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		36
Тема 4.1 Приготовление мучных кондитерских изделий из без дрожжевого теста	Содержание	
	Приготовление мучных кондитерских изделий из без дрожжевого теста	18
Тема 4.2 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание	
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и песочного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного и пряничного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из миндального теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	18

Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		42
Тема 5.1 Изготовление и оформление пирожных	Содержание	
	Приготовление и оформление пирожных изделий из заварного и пряничного теста	6
	Приготовление и оформление пирожных изделий из бисквитного и песочного теста	6
	Приготовление и оформление пирожных изделий из слоёного и воздушного теста	6
Тема 5.2 Изготовление и оформление тортов	Содержание	
	Приготовление, оформление классических тортов	6
	Приготовление, оформление комбинированных тортов	6
	Приготовление, оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
УП 06. ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной Дальневосточной кухни		72
Раздел 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.		66
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд из дикоросов, водных биоресурсов.	Содержание	
	Организация работ и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению блюд и закусок Дальневосточной кухни на предприятиях питания. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению блюд. Организация подготовки к реализации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	6
Тема 1.2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из дикоросов нанайской кухни ульчей, удгейской, кухни орочей, нивхов	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из дикоросов: салат из черемши, папоротника, крапивы, листьев одуванчиков, хвои лиственницы, корней саранки; жидкой каши из чумизы. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из дикоросов: настой из плодов шиповника, черёмухи, кисель из ревеня, маньчжурского ореха, лимонника, чай «Чага», Иван-чай. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Приготовление, оформление и отпуск блюд из дикоросов: лепешка с актинидии коломикты (кишмиш), булочка с начинкой из барбариса, пирожки с брусникой, пирожки с ревенем. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
Тема 1.3 Приготовление и подготовка к реализации блюд из дикоросов стран бассейна тихого океана	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд китайской кухни (гарнир из черемши, пельмени с черемшой, омлет с черемшой, салат из древесных грибов, салат из одуванчиков). Оценка качества	6

	(бракераж) готовой продукции	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд корейской, японской кухни (топинамбур маринованный, салат из лопуха, подорожник жаренный, земляничный пирог, еноки в соевом соусе). Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
Тема 1.4 Приготовление, подготовка к реализации блюд и кулинарной продукции из ламинарии	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из ламинарии. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из ламинарии. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
Тема 1.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из морского ежа	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из морского ежа. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
Тема 1.6 Приготовление, подготовка к реализации блюд из моллюсков	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из моллюсков. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из моллюсков. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
Тема 1.7 Приготовление, подготовка к реализации кулинарной продукции из моллюсков	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск кулинарной продукции из моллюсков. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
Раздел 2. Решение задач эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности.		6
Тема 2.1 Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска блюд и кулинарной продукции из водного биосырья, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания	Содержание	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска блюд и кулинарной продукции из водного биосырья, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Мастерская(ие):

- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Авроров, В. А. Основы кулинарного мастерства: учебное пособие / В. А. Авроров. — Москва, Вологда: Инфра-Инженерия, 2023. — 200 с. — ISBN 978-5-9729-1516-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/133368>
2. Богачева, А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие / А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 143 с. — ISBN 978-5-222-35286-1. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116230>
3. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/135501>
4. Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учебное пособие / А. А. Богачева, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 238 с. — ISBN 978-5-222-35289-2. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116227>
5. Богачева, А. А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04): учебное пособие / А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-222-35288-5. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116228>
6. Василенко, З. В. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 272 с. — ISBN 978-985-503-966-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94313>
7. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): учебное пособие / О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону:

Феникс, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-222-35290-8. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116226>

8. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / А. А. Богачёва, О. В. Пичугина, А. А. Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 189 с. — ISBN 978-5-222-35291-5. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116222>

9. Пичугина, О. В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.04): учебное пособие / О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 158 с. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116231>

10. Якутина, Т. А. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08): учебное пособие / Т. А. Якутина, Т. И. Турова, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 269 с. — ISBN 978-5-222-35287-8. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116229>

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01	ПК 1.1	- Выбирает и безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, в соответствии виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы; - своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; - рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; - правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; - организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции; - правильно, в соответствии с ~~нормами~~ безопасно правит ножи; - в соответствии заданию рассчитывает потребности в продуктах, полуфабрикатах; - оформляет заявки на продукты действующим правилам.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 1.2	- Осуществляет обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с требованиями к обработке. - адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~неправильные~~ продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 1.3	- Производит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио,

		- адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~неправильные~~ продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу.	фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 1.4	- Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~неправильные~~ продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 02	ПК 2.1	- Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы; - своевременно проводит текущую уборку рабочего	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие

	места повара; - рациональной выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; - правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; - организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции; - правильно, в соответствии с ~~инструкциями~~ безопасно правит ножи; - в соответствии заданию рассчитывает потребности в продуктах, полуфабрикатах; - оформляет заявки на продукты действующим правилам.	практический опыт, полученный на практике
ПК 2.2	- Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творчески оформляет и подготавливает к реализации бульоны, отвары разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями, регламентами; - адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~неизвестные~~ продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - аккуратно порционирует горячие блюда, кулинарные изделия, закуски при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов), соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПК 2.3	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации супы разнообразного ассортимента; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творчески	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы,

		оформляет и подготавливает к реализации супы разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями, регламентами; - адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~неправильные~~ продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - аккуратно порционирует горячие блюда, кулинарные изделия, закуски при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов), соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки.	наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 2.4	- Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие соусы разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями, регламентами; - адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~неправильные~~ продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

	ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - аккуратно порционирует горячие блюда, кулинарные изделия, закуски при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов), соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки.	
ПК 2.5	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями, регламентами; - адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~неправильно~~ продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - аккуратно порционирует горячие блюда, кулинарные изделия, закуски при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов), соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ПК 2.6	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~неправильные~~ продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - отдельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - аккуратно порционирует горячие блюда, кулинарные изделия, закуски при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов), соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПК 2.7	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~неправильные~~ продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - отдельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		- точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - аккуратно порционирует горячие блюда, кулинарные изделия, закуски при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов), соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки.	
	ПК 2.8	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~неизвестные~~ продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - аккуратно порционирует горячие блюда, кулинарные изделия, закуски при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов), соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 03	ПК 3.1	- Адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, в соответствии с видами выполняемых работ; - рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструмент, сырье, материалы; - содержит рабочее место в соответствии с требованиями стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

	- своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; - рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; - правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; - организует хранение кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами; - организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - подготавливает к работе, эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с требованиями инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; - в соответствии заданию рассчитывает потребности в продуктах, полуфабрикатах; - оформляет заявки на продукты в соответствии с действующими правилами.	
ПК 3.2	- Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, распознает недоброкачественные продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - отдельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

	- адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с требованиями рецептуры, заказу; - эстетично, аккуратно упаковывает готовую холодную кулинарную продукцию для отпуска на вынос.	
ПК 3.3	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации салаты разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, распознает недоброкачественные продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салаты разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода салатов разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с требованиями рецептуры, заказу; - эстетично, аккуратно упаковывает готовые салаты разнообразного ассортимента для отпуска на вынос.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПК 3.4	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации бутерброды, канапе, холодные закуски разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, распознает недоброкачественные продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной закуски, бутербродов, канапе, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

	(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода холодной закуски, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; — эстетично, аккуратно упаковывает готовую холодную кулинарную продукцию для отпуска на вынос.	
ПК 3.5	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, распознает недоброкачественные продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; — эстетично, аккуратно упаковывает готовую холодную кулинарную продукцию для отпуска на вынос.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПК 3.6	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, распознает недоброкачественные продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом;	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие

		- правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; - эстетично, аккуратно упаковывает готовую холодную кулинарную продукцию для отпуска на вынос.	практический опыт, полученный на практике
УП 04	ПК 4.1	- Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, в соответствии с видами выполняемых работ; - рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструмент, сырье, материалы; - содержит рабочее место в соответствии с требованиями стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; - рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; - правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; - организует хранение кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами; - организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции в соответствии с требованиями к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос,	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

	складирования); - подготавливает к работе, эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с требованиями инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; - в соответствии заданию рассчитывает потребности в продуктах, полуфабрикатах; - оформляет заявки на продукты в соответствии с действующими правилами.	
ПК 4.2	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, распознает недоброкачественные продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода холодных сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; - эстетично, аккуратно упаковывает готовую холодную кулинарную продукцию для отпуска на вынос.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПК 4.3	- Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, распознает недоброкачественные продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления,	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

	творческого оформления и подготовки к реализации горячие сладкие блюда разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячих сладких блюд, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу; — эстетично, аккуратно упаковывает готовую холодную кулинарную продукцию для отпуска на вынос.	
ПК 4.4	- Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, распознает недоброкачественные продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода холодных напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу; — эстетично, аккуратно упаковывает готовую холодную кулинарную продукцию для отпуска на вынос.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

	ПК 4.5	- Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, распознает недоброкачественные продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячих напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с требованиями рецептуры, заказа; - эстетично, аккуратно упаковывает готовую холодную кулинарную продукцию для отпуска на вынос.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 05	ПК 5.1	- Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, в соответствии с видами выполняемых работ; - рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструмент, сырье, материалы; - содержит рабочее место в соответствии с требованиями стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременно проводит текущую уборку рабочего места кондитера; - рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; - правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; - организует хранение кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами; - организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции в соответствии с требованиями к	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

	их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - подготавливает к работе, эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с требованиями инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; - в соответствии заданию рассчитывает потребности в продуктах, полуфабрикатах; - оформляет заявки на продукты в соответствии с действующими правилами.	
ПК 5.2	- Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, распознает недоброкачественные продукты; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПК 5.3	- Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, распознает недоброкачественные продукты; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями, регламентами; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода хлебобулочных изделий и хлеба, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу; – эстетично, аккуратно упаковывает готовые хлебобулочные изделия и хлеб для отпуска на вынос.	
ПК 5.4	- Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, распознает недоброкачественные продукты; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями, регламентами; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу; – эстетично, аккуратно упаковывает готовые мучные кондитерские изделия для отпуска на вынос	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПК 5.5	- Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, распознает недоброкачественные продукты;	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы

		- правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями, регламентами; - отдельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода пирожных и тортов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу; - эстетично, аккуратно упаковывает готовые пирожные и торты для отпуска на вынос.	изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 06	ПК 6.1	- демонстрирует знания классификации и ассортимента блюд из водных биоресурсов, приготовления из них кулинарной продукции; - объясняет последовательность этапов обработки водных биоресурсов для дальнейшего приготовления; - применяет инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции; - готовит рабочее место и его техническое оснащение для приготовления блюд и закусок Дальневосточной кухни на предприятиях питания; - соблюдает санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению блюд. Дальневосточной кухни; - умеет подобрать оборудование, посуду, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»; - правильно выбирает продукты и дополнительные ингредиенты нужного типа, качества и количества, в соответствии с технологическими требованиями; - демонстрирует знания технологии приготовления, кулинарного назначения, условия и сроки хранения блюд из дикоросов (холодных), горячих-супов, вторых горячих, напитков, изделий из теста; - умеет заготовить дикоросы на длительное хранение; - демонстрирует умение готовить китайские, корейские, японские блюда из дикоросов; - демонстрирует знание классификации, ассортимента блюд из водных биоресурсов, приготовления из них кулинарной продукции; - готовит блюда из ламинарии, морского ежа, трубача,	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		морского черенка, осьминога, каракатицы, кукумари; - демонстрирует умения в приготовлении и подготовке к реализации кулинарной продукции из моллюсков.	
	ПК 6.2	- Умеет работать в коллективе и команде; - демонстрирует умения в управлении людьми в ходе выполнения профессиональной деятельности; - эффективно решает профессиональные задачи.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 01 – УП 06	ОК 01	- Точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах; - адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности; - оптимально определяет этапы решения задач; - адекватно определяет потребности в информации; - адекватно определяет источник нужных ресурсов; - разрабатывает детально план действий; - правильно оценивает риски на каждом шагу; - точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ОК 02	- Оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватно анализирует полученную информацию; - точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ОК 03	- Актуально использует нормативно-правовую документацию по профессии; - точно, адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ОК 04	- Эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; - оптимально планирует профессиональную деятельность.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ОК 05	- Грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантно ведет себя в рабочем коллективе.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ОК 06	- Понимает значимость своей профессии.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ОК 07	- Точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ОК 09	- Использует информационные технологии в профессиональной деятельности; - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПП.02 ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПП.03 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПП.04 ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПП.05 ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПП.06 ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни по запросу работодателя ООО "Комбинат общественного питания»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:	65
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	160
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	160
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	164
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П.	170
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .	172
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики	172
2.2. Структура производственной практики	173
2.3. Содержание производственной практики	220
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	232
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики	232
3.2. Учебно-методическое обеспечение	232
3.3. Общие требования к организации производственной практики	233
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики	233
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	234

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 01 Производственная практика код и наименование УП	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента код и наименование ПМ	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов код и наименование МДК МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов код и наименование МДК
УП 02 Производственная практика код и наименование УП	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента код и наименование ПМ	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок код и наименование МДК МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок код и наименование МДК
УП 03 Производственная практика код и наименование УП	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента код и наименование ПМ	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента код и наименование МДК МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок код и наименование МДК

УП 04 Производственная практика <i>код и наименование УП</i>	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента <i>код и наименование ПМ</i>	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков <i>код и наименование МДК</i> МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков <i>код и наименование МДК</i>
УП 05 Производственная практика <i>код и наименование УП</i>	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента <i>код и наименование ПМ</i>	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <i>код и наименование МДК</i> МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <i>код и наименование МДК</i>
УП 06 Производственная практика <i>код и наименование УП</i>	ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни по запросу работодателя ООО "Комбинат общественного питания» <i>код и наименование ПМ</i>	МДК 06.01 Процессы переработки дальневосточных дикоросов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них <i>код и наименование МДК</i> МДК 06.02 Процессы переработки водных биоресурсов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них <i>код и наименование МДК</i>

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ПК 6.1	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.
ПК 6.2	Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности.

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни по запросу работодателя ООО "Комбинат общественного питания».

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка	знать:

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи суп горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи

	салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. уметь:

		рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни, закусок разнообразного ассортимента		знать: порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции; методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

	теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы; методы разрешения конфликтных ситуаций. Уметь: подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем; оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; распределять задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным; управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве. иметь практический опыт в: приеме-сдачи сырья и расходных материалов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; мониторинге показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; регулировании параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и

	специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; координации выполнения заданий работниками кухни организации питания; распределении заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников.

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП. 06	ПК 6.1 ПК 6.2	Прием-сдача сырья и расходных материалов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд из дикоросов разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и	144	В целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями и регионального рынка труда. В связи с расширением потребительского спроса на блюда мировой кухни и появлением на рынке различных новых продуктов, возникает необходимость включения в программу новых современных блюд.

		х пищевых продуктов; регулирование параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; координация выполнения заданий работниками кухни организации питания; распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников.	горячих блюд, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности и приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных и горячих блюд, десертов, напитков регионального ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества холодных и горячих блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих блюд, десертов, напитков на раздаче. Разработка ассортимента холодных и		

			горячих блюд, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости и сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих блюд, десертов, напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих блюд, десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии.		
Всего академических часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П - 144					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП. 01	72	концентрированно	2/3
ПП. 02	252	концентрированно	2/3 3/4
ПП. 03	108	концентрированно	3/5
ПП. 04	72	концентрированно	3/5
ПП. 05	324	концентрированно	3/6
ПП. 06	144	концентрированно	3/5

			3/6
Всего ПП	972	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
ПП 01. ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				72
ПК 1.1	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	1.Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. 2.Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 3.Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 4.Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом	Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 1.2	Раздел 2. Обработка и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,	1.Обрабатывать различными способами с учетом рационального	Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	6

	мяса домашней птицы, дичи, кролика	использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). 2. Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. 4. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 5. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 6. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 7. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 8. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные	Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	6
			Тема 2.3 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	12

		продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 9.Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. 10.Упаковывать на вынос или для транспортирования.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				24
ПК 1.3	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	1.Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, пропускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	Тема 3.1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	12
			Тема 3.2 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				18
ПК 1.4	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	1.Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 2.Проводить заправку тушек	Тема 4.1 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.	12
			Тема 4.2 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	12

		домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 3.Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 4.Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				24
ПП 02. ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				252
ПК 2.1	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Подготавливать, убирать рабочее место, подготавливать к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. 2. Подготавливать к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов 3. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ. 4. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 5. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. 6. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.	Тема 1.1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	6

		7. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. 8. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. 9. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 10. Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов. 11. Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями. 12. Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 13. Своевременно оформлять заявку на склад		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 2.2.	Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	1. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты. 2. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	18

		3. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. 4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров. 7. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона. 8. Использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства. 9. Определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса. 10. Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда. 11. Выдерживать температуру подачи бульонов и отваров. 12. Охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и		

		замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				18
ПК 2.3	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	1. Приготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации супы разнообразного ассортимента, в том числе региональные. 2. Вести расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. 3. Организовывать их хранение в процессе приготовления. 4. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. 5. Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Использовать региональные продукты для приготовления супов. 7. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты. 8. Соблюдать температурный и временной режим варки супов. 9. Изменять закладку продуктов в соответствии	Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	24
			Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	24
			Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	18

		с изменением выхода супа. 10. Определять степень готовности супов. 11. Доводить супы до вкуса, до определенной консистенции. 12. Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 13. Порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. 14. Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования. 15. Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов. 16. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				66
ПК 2.4	Раздел 4. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	1 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления соусов. 3. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	12
			Тема 4.2 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных),	12

		5. Готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы. 6. Охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности. 7. Закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки. 8. Соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов. 9. Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных. 10. Рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции. 11. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса. 12. Доводить соусы до вкуса. 13. Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением	региональных, вегетарианских, диетических соусов	

		требований по безопасности готовой продукции. 14. Соблюдать выход соусов при порционировании выдерживать температуру подачи. 15. Творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				24
ПК 2.5	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	24
		2. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой. 3. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. 5. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности;	Тема 5.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	24

		фаршировать, тушить, запекать. 6. Готовить овощные пюре готовить начинки из грибов. 7. Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов. 8. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные. 9. Готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами. 10. Выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые. 11. Готовить пюре из бобовых. 12. Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий. 13. Рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий. 14. Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального		

		использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. 15. Выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 16. Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 17. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 18. Разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 19. Рассчитывать стоимость. 20. Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				48
ПК 2.6	Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. 3. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и	Тема 6.1 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	12
			Тема 6.2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	12

		закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой. 4. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать). 5. Определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса. 6. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса. 7. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для		

		лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебураки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста. 8. Разогревать в СВЧ готовые мучные изделия. 9. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса. 10. Проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. 12. Соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки.		

		13. Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 6				24
ПК 2.7	Раздел 7 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. 3. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. 4. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. 5. Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 6. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных	Тема 7.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	30

		свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира. 7. Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса. 8. Соблюдать выход при порционировании. 9. Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. 10. Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к		

		безопасности пищевых продуктов. 11. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья. 12. Разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. 13. Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования. 14. Рассчитывать стоимость. 15. Вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 16. Владеть профессиональной терминологией. 17. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.		
ВСЕГО ПО ПРАЗДЕЛУ 7				30
ПК 2.8	Раздел 8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним.	Тема 8.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	18
			Тема 8.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней	18

		2. Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. Кролика. 3. Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. 4. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из	птицы, дичи, кролика	

		котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпаях, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты. 5. Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса. 6. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 7. Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального		

		использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 8				36
ПП. 03 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.				108
ПК 3.1	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 2. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. 4. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. 5. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. 6. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. 7. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. 8. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. 9. Выбирать оборудование, производственный	Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6

		инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 10. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 11. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. 12. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 3.2	Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок. 3. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. 4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и	Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	12

		заправок в соответствии с рецептурой. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок. 7. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного. 8. Доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки. 9. Готовить производные соуса майонез. 10. Корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов. 11. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок. 12. Охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов.		

		13. Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты. 14. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса. 15. Определять степень готовности соусов. 16. Проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу. 17. Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции. 18. Соблюдать выход соусов при порционировании. 19. Выдерживать температуру подачи. 20. Хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 21. Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования. 22. Творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				12
ПК 3.3	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления салатов. 3. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. 4. Выбирать, применять комбинировать различные	Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	18

		способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты. 5. Выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов. 6. Прослаивать компоненты салата. 7. Смешивать различные ингредиенты салатов. 8. Заправлять салаты заправками. 9. Доводить салаты до вкуса. 10. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 11. Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов. 12. Проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос. 13. Порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. 14. Соблюдать выход при порционировании.		

		15. Выдерживать температуру подачи салатов. 16. Хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции. 17. Рассчитывать стоимость. 18. Владеть профессиональной терминологией. 19. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				18
ПК 3.4	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок. 3. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. 4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента. 7. Выбирать, применять комбинировать различные	Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	18

		способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции. 8. Вырезать украшения из овощей, грибов. 9. Измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования, доводить до вкуса.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				18
ПК 3.5	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. 2. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд,	Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	18

		кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса. 3. Подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости. 4. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				18
ПК 3.6	Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним.	Тема 6.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы	36

		2. Организовывать их хранение в процессе приготовления. 3. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. 4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. 6. Использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. 7. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса.		

		8. Подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости. 9. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 10. Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. 11. Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос. 12. Порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. 13. Соблюдать выход при порционировании. 14. Выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. 15. Охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней		

		птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 16. Хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 6				36
ПП.04 ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				72
ПК 4.1	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 2. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. 4. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. 5. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. 6. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. 7. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных	Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	6

		частей технологического оборудования. 8. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. 9. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 10. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 11. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. 12. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 13. Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов. 14. Осуществлять их выбор в соответствии с		

		технологическими требованиями. 15. Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 16. Своевременно оформлять заявку на склад.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 4.2	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. 3. Выбирать, подготавливать ароматические вещества. 4. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые,	Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	18

		ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса. 5. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 6. Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				18
ПК 4.3	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих	1. Подбирать в соответствии	Тема 3.1 Приготовление, подготовка к	24

	сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. 3. Выбирать, подготавливать ароматические вещества. 4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 7. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты	реализации горячих сладких блюд, десертов	

		основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса. 8. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 9. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 10. Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Соблюдать выход при порционировании. 13. Выдерживать температуру подачи		

		горячих сладких блюд, десертов. 14. Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 15. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				24
ПК 4.4	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. 3. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств. 4. Отжимать сок из фруктов, овощей, ягод. 5. Смешивать различные соки с другими ингредиентам. 6. Проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами. 7. Готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки.	Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	12

		8. Готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства. 9. Готовить лимонады. 10. подготавливать пряности для напитков. 11. определять степень готовности напитков. 12. выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать. 13. Соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 14. Порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 15. Соблюдать выход при порционировании.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				12
ПК 4.5	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.	Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	12

		3. Выбирать, подготавливать ароматические вещества. 4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента. 7. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса. 8. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать. 9. Соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления. 10. Проверять качество готовых горячих напитков		

		перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				12
ПП. 05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				324
ПК 5.1	Раздел 1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Оценивать наличие, выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбирать, подготавливать дополнительные ингредиенты с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				12
ПК 5.2	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и	Тема 2.1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури	24

		дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.	Тема 2.2 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Приготовление сахарной мастики и марципана	24
		3. Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок. 4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. 7. Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать,	Тема 2.5 Приготовление отделочных полуфабрикатов промышленного производства.	24

		измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженный сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				72
ПК 5.3	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. 3. Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества. 4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в	Тема 3.1 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	18
			Тема 3.2 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	36
			Тема 3.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	36

		соответствии с рецептурой. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. 6. Использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. 7. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий. 8. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 9. Проверять качество хлебобулочных изделий и		

		хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Соблюдать выход при порционировании. 12. Выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				90
ПК 5.4	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий. 3. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности	Тема 4.1 Приготовление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	24
			Тема 4.2 Приготовление и оформление подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	24

		выпеченных мучных кондитерских изделий. 4. Проводить оформление мучных кондитерских изделий. 5. Выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 6. Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Соблюдать выход при порционировании. 9. Выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции. 10. Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий. 11. Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями. 12. Владеть профессиональной терминологией. 13. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				48
ПК 5.5	Раздел 5. Изготовление, творческое оформление,		Тема 5.1 Изготовление и	48

	подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	1. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. 3. Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества. 4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. 6. Использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов. 7. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката.	оформление пирожных	24
			Тема 5.2 Изготовление и оформление тортов	

		8. Готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 10. Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Соблюдать выход при порционировании. 13. Выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции. 14. Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				102
ПП 06 ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни				144
ПК 6.1	Раздел 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	1. Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с	Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд из дикоросов, водных биоресурсов	12

		соблюдением правил обращения с сырьем. 2. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 3. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. 4. Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. 5. Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 6. Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства	Тема 1.2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из дикоросов нанайской кухни ульчей, удэгейской, кухни орочей, нивхов.	24
			Тема 1.3 Приготовление, подготовка к реализации блюд из дикоросов стран бассейна Тихого океана.	24
			Тема 1.4 Приготовление, подготовка к реализации блюд и кулинарной продукции из ламинарии.	24
			Тема 1.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из морского ежа.	12
			Тема 1.6 Приготовление, подготовка к реализации блюд из моллюсков.	24
			Тема 1.7 Приготовление, подготовка к реализации кулинарной продукции из моллюсков.	12

		продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				132
ПК 6.2	Раздел 2. Решение задач эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	1. Распределять задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным. 2. Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве.	Тема 2.1 Правила сервировки и стола, выбор посуды для отпуска блюд и кулинарной продукции и из водного биосырья, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				12

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		12
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного	Содержание	
	Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	6

сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер.	
Раздел 2. Обработка и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса домашней птицы, дичи, кролика		24
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	
	Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров). Обработка и нарезка грибов.	6
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	
	Обработка рыбы с костным скелетом.	6
Тема 2.3. Обработка и подготовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	12
	Обработка и подготовка мяса, мясных продуктов.	6
	Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		18
Тема 3.1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, рулетки, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «кругляши», порционный кусок напластованной рыбы (стейк), чистое филе, «бабочка». Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	6
Тема 3.2 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	Содержание	
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	6
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		24
Тема 4.1 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	
	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6
	Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	6
Тема 4.2 Обработка домашней	Содержание	

птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	6
	Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
ПП 02. ПМ 02. Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		252
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
Тема 1.1 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушенном виде.	Содержание	
	Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. Отработка умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	6
Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		18
Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	
	Приготовление бульонов и отваров. замораживания и хранения готовых бульонов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	18
Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.		66
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента: борщ флотский, сибирский, украинский; щи из квашенной капусты, из свежей капусты. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента: рассольник Ленинградский; - солянка сборная мясная, рыбная на сковороде.	12
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента: суп с крупой (рисовой, гречневой); суп лапша по – домашнему; суп с бобовыми.	12
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре: - из птицы; печени, овощей. Приготовление, оформление и отпуск супов молочных: - с крупой; - с макаронными изделиями; - овощные.	12
	Приготовление, оформление и отпуск сладких супов:	12

	- из свежих ягод; - из консервированных фруктов; - из сухофруктов. Приготовление, оформление и отпуск супов вегетарианских, диетических: - вегетарианских в ассортименте; диетических (по номерам диетического стола).	
Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных супов: - холодник; - окрошка; - борщ холодный Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни: - ушица холодная; - щи с водорослями (ламинарией) Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	18
Раздел 4. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		24
Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	
	Приготовление соуса красного основного и производных: - соус красный основной; - соус красный со сметаной Приготовление соуса белого основного и производных: - соус белый основной; Приготовление яично-масляных соусов: - соус голландский (с разнообразными наполнителями) - соус польский Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос	12
Тема 4.2 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	Содержание	
	Приготовление соусов: - соус сладкий из ягод с загустителем; соуса для диетического питания Упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос	12
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		48
Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов: - картофель под чесночным соусом; - картофель со шпинатом; - паштет из свеклы; - капуста отварная. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос.	12
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и	12

	грибов: - тушеная капуста с грибами; - картофель по-деревенски; - гратен из цветной капусты и брокколи; - гратен картофельный; - рататуй из овощей. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов: - цветная капуста в кляре; - стир-фрай из овощей; - фасоль стручковая жаренная; овощи (спаржа, помидоры, кабачки, баклажаны, перец сладкий, морковь, лук репчатый, тыква) на гриле. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос.	
Тема 5.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп: - рис отварной; - каша гречневая; - ризотто классический; - ризотто с морепродуктами; - ризотто с овощами. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	12
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий: - макароны отварные; - паста болоньезе; -паста карбонара; - пюре гороховое. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	12
Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		24
Тема 6.1 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра: - омлет, фаршированный мясными продуктами; - роллы яичные с овощами; - сырники со сметаной; - крокеты сырные. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	12
Тема 6.2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из муки: - блинчики, фаршированные ветчиной и сыром; - блины, оладьи, пончики (сладким соусом); - вареники с капустой и мясом; - пельмени мясные по Амурски; Особенности оформления, подачи. Упаковка,	12

	подготовка для отпуска на вынос	
Раздел 7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		30
Тема 7.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы: - рыбное филе с овощами; - рыба, припущенная на решётке; рыба отварная цельной тушкой; - рыба, тушенная с овощами Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	12
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы; - рыба, жаренная основным способом; - рыба в кляре; - рыба, запеченная с картофелем по-русски; - рыба, запеченная в фольге; - рыба, фаршированная кругляшами. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	12
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья: - кальмар фаршированный; - креветка в кляре; - морской гребешок на гриле; - трубочка с овощами, сливочном масле тушеный. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	6
Раздел 8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		36
Тема 8.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде: - мясо отварное; - ростбиф; - рулет; - грудинка фаршированная; - котлета натуральная. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	6
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде: - голубцы мясные; - говядина в луковом соусе запеченная; - говядина в кисло-сладком соусе; - запеканка мясная; - хлебец мясной. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	12
	Содержание	

Тема 8.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: - котлета по-Киевски; - биточки куриные; - птица фаршированная; - рагу из кролика; - кролик, запеченный с мёдом и соевым соусом. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
ПП 03. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		108
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	
	Отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных - интенсивного охлаждения. Организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки	6
Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		12
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	
	Приготовление соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов.	12
Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента		18
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	12
	Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		18
Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6

	Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		18
Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (рыба заливная, морепродуктов под майонезом, студень рыбный, тарелка рыбная, тарелка из морепродуктов). Оценка качества (бракераж) готовой продукции	18
Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		36
Тема 6.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и субпродуктов (ассорти мясное, мясо заливное, паштет из печени, студень из говядины). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	18
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из птицы (курица фаршированная, заливное из птицы, рулет из птицы). Оценка качества (бракераж) готовой продукции	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
ПП 04. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов и напитков	Содержание	
	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков	6
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		18
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	
	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	18
Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		24
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте, груши в шоколаде).	24
Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		12
	Содержание	

Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (компот, морс, лимонад, смузи, кофе со взбитыми сливками, кофе с зефиром, горячий шоколад, глинтвейн безалкогольный, взвар).	12
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		12
Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
ПП 05. ПМ 05. Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		324
Раздел 1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		12
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	
	Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		72
Тема 2.1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури.	Содержание	
	Приготовление сиропа, разной консистенции. Приготовление помадки. Приготовление карамели, желе. Приготовление разных видов глазури.	24
Тема 2.2 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Приготовление сахарной мастики и марцепана.	Содержание	
	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика. Приготовление мастики и марципана, изделия из них.	24
Тема 2.3 Приготовление отделочных полуфабрикатов промышленного производства	Содержание	
	Приготовление отделочных полуфабрикатов	24
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		90
Тема 3.1 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	
	Приготовление, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности.	18
Тема 3.2 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	
	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного	36

	дрожжевого теста.	
Тема 3.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	
	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого теста, приготовленного опарным и безопарным способами. Приготовление кулебяк, пирогов с различными видами фарша	36
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		48
Тема 4.1 Приготовление мучных кондитерских изделий из без дрожжевого теста	Содержание	
	Приготовление мучных кондитерских изделий из без дрожжевого теста	24
Тема 4.2 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание	
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий избисквитного и песочного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий извоздушного и пряничного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий изминдального теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий иззаварного теста.	24
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		102
Тема 5.1 Изготовление и оформление пирожных	Содержание	
	Приготовление и оформление пирожных изделий из заварного ипряничного теста	18
	Приготовление и оформление пирожных изделий из бисквитного ипесочного теста	18
	Приготовление и оформление пирожных изделий из слоёного ивоздушного теста	12
Тема 5.2 Изготовление и оформление тортов	Содержание	
	Приготовление, оформление классических тортов	18
	Приготовление, оформление комбинированных тортов	18
	Приготовление, оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
ПП 06. ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной Дальневосточной кухни		144
Раздел 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.		132
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд из дикоросов, водных биоресурсов.	Содержание	
	Организация работ и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению блюд и закусок Дальневосточной кухни на предприятияхпитания. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара поприготовлению блюд. Организация подготовки к реализации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	12
	Содержание	

Тема 1.2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из дикоросов нанайской кухни ульчей, удэгейской, кухни орочей, нивхов	Приготовление, оформление и отпуск блюд из дикоросов: салат из черемши, папоротника, крапивы, листьев одуванчиков, хвои лиственницы, корней саранки; жидкой каши из чумизы. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	12
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из дикоросов: настой из плодов шиповника, черёмухи, кисель из ревеня, маньчжурского ореха, лимонника, чай «Чага», Иван-чай. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	12
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из дикоросов: лепешка с актинидии коломикты (кишмиш), булочка с начинкой из барбариса, пирожки с брусникой, пирожки с ревенем. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	
Тема 1.3 Приготовление и подготовка к реализации блюд из дикоросов стран бассейна тихого океана	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд китайской кухни (гарнир из черемши, пельмени с черемшой, омлет с черемшой, салат из древесных грибов, салат из одуванчиков). Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12
	Приготовление, оформление и отпуск блюд корейской, японской кухни (топинамбур маринованный, салат из лопуха, подорожник жаренный, земляничный пирог, еноки в соевом соусе). Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12
Тема 1.4 Приготовление, подготовка к реализации блюд и кулинарной продукции из ламинарии	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из ламинарии. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из ламинарии. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	12
Тема 1.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из морского ежа	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из морского ежа. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12
Тема 1.6 Приготовление, подготовка к реализации блюд из моллюсков	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из моллюсков. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из моллюсков. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12
Тема 1.7 Приготовление, подготовка к реализации кулинарной продукции из моллюсков	Содержание	
	Приготовление, оформление и отпуск кулинарной продукции из моллюсков. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12
Раздел 2. Решение задач эффективного управления людьми в условиях их		12

профессиональной деятельности.		
Тема 2.1 Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска блюд и кулинарной продукции из водного биосырья, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания	Содержание	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска блюд и кулинарной продукции из водного биосырья, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

1. Авроров, В. А. Основы кулинарного мастерства: учебное пособие / В. А. Авроров. — Москва, Вологда: Инфра-Инженерия, 2023. — 200 с. — ISBN 978-5-9729-1516-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/133368>
2. Богачева, А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие / А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 143 с. — ISBN 978-5-222-35286-1. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116230>
3. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/135501>
4. Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учебное пособие / А. А. Богачева, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 238 с. — ISBN 978-5-222-35289-2. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116227>
5. Богачева, А. А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04): учебное пособие / А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-222-35288-5. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116228>
6. Василенко, З. В. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие

/3. В. Василенко, Т. Н. Болашенко. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 272 с. — ISBN 978-985-503-966-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94313>

7. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): учебное пособие / О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-222-35290-8. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116226>

8. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / А. А. Богачёва, О. В. Пичугина, А. А. Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 189 с. — ISBN 978-5-222-35291-5. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/11622>

9. Пичугина, О. В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.04): учебное пособие / О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 158 с. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116231>

10. Якутина, Т. А. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08): учебное пособие / Т. А. Якутина, Т. И. Турова, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 269 с. — ISBN 978-5-222-35287-8. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116229>

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01	ПК 1.1	- Выбирает и безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, в соответствии виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы; - своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; - рациональной выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; - правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; - организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции; - правильно, в соответствии с ~~инструкциями~~ инструкциями безопасно правит ножи; - в соответствии заданию рассчитывает потребности в продуктах, полуфабрикатах; - оформляет заявки на продукты действующим правилам.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
	ПК 1.2	- Осуществляет обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с требованиями к обработке. - адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~неправильные~~ неправильные продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - точно рассчитывает закладку продуктов при	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

		изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу.	
	ПК 1.3	- Производит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нежирного водного сырья; - адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~неправильные~~ продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
	ПК 1.4	- Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~неправильные~~ продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПП 02	ПК 2.1	- Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления	Оценка выполнения производственного

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы; - своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; - рациональной выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; - правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; - организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции; - правильно, в соответствии с ~~инструкциями~~ правилами, безопасно правит ножи; - в соответствии заданию рассчитывает потребности в продуктах, полуфабрикатах; - оформляет заявки на продукты действующим правилам.	задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПК 2.2	- Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творчески оформляет и подготавливает к реализации бульоны, отвары разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями, регламентами; - адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~непригодные~~ продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - аккуратно порционирует горячие блюда, кулинарные изделия, закуски при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

		только съедобных продуктов), соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки.	
	ПК 2.3	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации супы разнообразного ассортимента; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творчески оформляет и подготавливает к реализации супы разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями, регламентами; - адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~непригодные~~ продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - аккуратно порционирует горячие блюда, кулинарные изделия, закуски при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов), соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
	ПК 2.4	- Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие соусы разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями, регламентами; - адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~непригодные~~ продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами;	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты)

	- корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - аккуратно порционирует горячие блюда, кулинарные изделия, закуски при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов), соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки.	характеристики, отзывы, грамоты)
ПК 2.5	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями, регламентами; - адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~неправильно~~ продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции,	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

		взаимозаменяемости продуктов; - аккуратно порционирует горячие блюда, кулинарные изделия, закуски при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов), соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки.	
	ПК 2.6	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~неправильные~~ продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - аккуратно порционирует горячие блюда, кулинарные изделия, закуски при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов), соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
	ПК 2.7	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~неправильные~~ продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов;	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты)

		- соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - аккуратно порционирует горячие блюда, кулинарные изделия, закуски при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов), соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки.	характеристики, отзывы, грамоты)
	ПК 2.8	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - адекватно выбирает основные продукты, точно распознает ~~неправильные~~ продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления полуфабрикатов, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; - адекватно оценивает качество готовой продукции в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - аккуратно порционирует горячие блюда, кулинарные изделия, закуски при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов), соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПП 03	ПК 3.1	- Адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, в соответствии с видами	Оценка выполнения производственного

	выполняемых работ; - рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструмент, сырье, материалы; - содержит рабочее место в соответствии с требованиями стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; - рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; - правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; - организует хранение кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами; - организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - подготавливает к работе, эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с требованиями инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; - в соответствии заданию рассчитывает потребности в продуктах, полуфабрикатах; - оформляет заявки на продукты в соответствии с действующими правилами.	задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПК 3.2	- Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, распознает недоброкачественные продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

		(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с требованиями рецептуры, заказу; - эстетично, аккуратно упаковывает готовую холодную кулинарную продукцию для отпуска на вынос.	
	ПК 3.3	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации салаты разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, распознает недоброкачественные продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салаты разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - отдельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода салатов разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с требованиями рецептуры, заказу; - эстетично, аккуратно упаковывает готовые салаты разнообразного ассортимента для отпуска на вынос.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
	ПК 3.4	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации бутерброды, канапе, холодные закуски разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, распознает недоброкачественные продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной закуски, бутербродов, канапе, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски;	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства,

	- отдельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода холодной закуски, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; — эстетично, аккуратно упаковывает готовую холодную кулинарную продукцию для отпуска на вынос.	сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПК 3.5	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, распознает недоброкачественные продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - отдельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; — эстетично, аккуратно упаковывает готовую холодную кулинарную продукцию для отпуска на вынос.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПК 3.6	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные блюда из	Оценка выполнения производственного

		мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, распознает недоброкачественные продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии ее требованиям рецептуры, заказа; - эстетично, аккуратно упаковывает готовую холодную кулинарную продукцию для отпуска на вынос.	задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПП 04	ПК 4.1	- Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, в соответствии с видами выполняемых работ; - рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструмент, сырье, материалы; - содержит рабочее место в соответствии с требованиями стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; - рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; - правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; - организует хранение кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами;	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

	- организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции в соответствии с требованиями к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - подготавливает к работе, эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с требованиями инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; - в соответствии заданию рассчитывает потребности в продуктах, полуфабрикатах; - оформляет заявки на продукты в соответствии с действующими правилами.	
ПК 4.2	- Осуществляет приготовление, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, распознает недоброкачественные продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода холодных сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; - эстетично, аккуратно упаковывает готовую холодную кулинарную продукцию для отпуска на вынос.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПК 4.3	- Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные

	- выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, распознает недоброкачественные продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячие сладкие блюда разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячих сладких блюд, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказа; - эстетично, аккуратно упаковывает готовую холодную кулинарную продукцию для отпуска на вынос.	листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПК 4.4	- Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, распознает недоброкачественные продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода холодных напитков,	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

		взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; – эстетично, аккуратно упаковывает готовую холодную кулинарную продукцию для отпуска на вынос.	
	ПК 4.5	- Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, распознает недоброкачественные продукты; - профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода горячих напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; – эстетично, аккуратно упаковывает готовую холодную кулинарную продукцию для отпуска на вынос.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПП 05	ПК 5.1	- Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, в соответствии с видами выполняемых работ; - рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструмент, сырье, материалы; - содержит рабочее место в соответствии с требованиями стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременно проводит текущую уборку рабочего места кондитера; - рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; - правильно выполняет работу по уходу за	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

	весомизмерительным оборудованием; - организует хранение кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами; - организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции в соответствии с требованиями к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - подготавливает к работе, эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с требованиями инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; - в соответствии заданию рассчитывает потребности в продуктах, полуфабрикатах; - оформляет заявки на продукты в соответствии с действующими правилами.	
ПК 5.2	- Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, распознает недоброкачественные продукты; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с инструкциями, регламентами; - корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии ее требованиям рецептуры, заказу.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПК 5.3	- Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные

	- выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, распознает недоброкачественные продукты; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями, регламентами; - отдельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода хлебобулочных изделий и хлеба, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу; – эстетично, аккуратно упаковывает готовые хлебобулочные изделия и хлеб для отпуска на вынос.	листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПК 5.4	- Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, распознает недоброкачественные продукты; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями, регламентами; - отдельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу; – эстетично, аккуратно упаковывает готовые мучные кондитерские изделия для отпуска на вынос	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

	ПК 5.5	- Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, распознает недоброкачественные продукты; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями, регламентами; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; - соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструмент, посуду; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода пирожных и тортов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, в соответствии с ее требованиями рецептуры, заказу; - эстетично, аккуратно упаковывает готовые пирожные и торты для отпуска на вынос.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПП 06	ПК 6.1	- демонстрирует знания классификации и ассортимента блюд из водных биоресурсов, приготовления из них кулинарной продукции; - объясняет последовательность этапов обработки водных биоресурсов для дальнейшего приготовления; - применяет инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции; - готовит рабочее место и его техническое оснащение для приготовления блюд и закусок Дальневосточной кухни на предприятиях питания; - соблюдает санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению блюд Дальневосточной кухни; - умеет подобрать оборудование, посуду, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»; - правильно выбирает продукты и дополнительные ингредиенты нужного типа, качества и количества, в соответствии с технологическими требованиями; - демонстрирует знания технологии приготовления, кулинарного назначения, условия и сроки хранения блюд из дикоросов (холодных), горячих-супов, вторых горячих, напитков, изделий из теста; - умеет заготовить дикоросы на длительное хранение;	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

		-демонстрирует умение готовить китайские, корейские, японские блюда из дикоросов; - демонстрирует знание классификации, ассортимента блюд из водных биоресурсов, приготовления из них кулинарной продукции; - готовит блюда из ламинарии, морского ежа, трубача, морского черенка, осьминога, каракатицы, кукумарии; - демонстрирует умения в приготовлении и подготовке к реализации кулинарной продукции из моллюсков.	
	ПК 6.2	- Умеет работать в коллективе и команде; - демонстрирует умения в управлении людьми в ходе выполнения профессиональной деятельности; - эффективно решает профессиональные задачи.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ПП 01 – ПП 06	ОК 01	- Точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах; - адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности; - оптимально определяет этапы решения задач; - адекватно определяет потребности в информации; - адекватно определяет источник нужных ресурсов; - разрабатывает детально план действий; - правильно оценивает риски на каждом шагу; - точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
	ОК 02	- Оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватно анализирует полученную информацию; - точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка

			портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ОК 03	- Актуально использует нормативно-правовую документацию по профессии; - точно, адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию.		Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ОК 04	- Эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; - оптимально планирует профессиональную деятельность.		Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ОК 05	- Грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантно ведет себя в рабочем коллективе.		Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты

			характеристики, отзывы, грамоты)
ОК 06	- Понимает значимость своей профессии.		Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ОК 07	- Точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте.		Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
ОК 09	- Использует информационные технологии в профессиональной деятельности; - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

БД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК.....	2
БД.02 ЛИТЕРАТУРА	21
БД.03 ИСТОРИЯ.....	64
БД.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ.....	111
БД.05 ГЕОГРАФИЯ	141
БД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК.....	165
БД.07 ИНФОРМАТИКА	199
БД.08 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА.....	216
БД.09 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ.....	234
БД.10 ФИЗИКА	262
БД.11 БИОЛОГИЯ	280
БД.12 Индивидуальный проект	301
ПД.01 МАТЕМАТИКА	321
ПД.02 ХИМИЯ.....	350
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ	381
ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	396
ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА.....	427
ОП. 04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	463
ОП 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА	477
ОП. 06 ОХРАНА ТРУДА.....	489
ОП. 07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	508
ОП. 08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ	521
ОП. 09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	540
ОП. 10 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ	550
ОП. 11 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА	563
ОП. 12 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВЫХ РЕСУРСОВ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	575

**Рабочая программа
общеобразовательного цикла
БД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

Программа учебной дисциплины **БД.01 Русский язык** разработана на основе ФГОС СОО, примерной образовательной программы общеобразовательной учебной дисциплины **Русский язык** для профессиональных образовательных организаций, ФГОС СПО и учебного плана профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Т.Ю. Писарева, преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.01 «РУССКИЙ ЯЗЫК» 4**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 8**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 17**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.01 «РУССКИЙ ЯЗЫК»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины **БД.01 Русский язык** является частью программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Программа **БД.01 Русский язык** ориентирована на достижение следующей цели: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который отражает и сохраняет культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознания эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- владение всеми видами речевой деятельности;
- Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников;
- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них и речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной, социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы

и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК04, ОК05, ОК09 и ПК1.1.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации и в детско-юношеских организациях; владение различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, умение смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности, использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); - совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; - обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма;

		- сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;
		- совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социальнокультурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- уметь взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	- сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; - сформированность ценностного отношения к русскому языку; - сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; - совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	совершенствовать языковую и читательскую культуру как средства взаимодействия между людьми и познания мира; самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне.	совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать единицы разных уровней, тексты разных
		функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; - сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официальноделовой), языке художественной литературы; - совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте.

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- получать информацию из разного типа источников, - самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	

1.4. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	36
Практические занятия	36
В том числе профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	12
Теоретическое обучение	-
Практические занятия	12

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		8	
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Содержание учебного материала	2	ОК 05
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 1. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе	2	
Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	Содержание учебного материала	4	ОК 05
	1. Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики. Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности.	4	
Тема 1.3. Язык как система знаков	Содержание учебного материала	2	ОК 05
	2. Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке	2	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		38	
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	Содержание учебного материала	6	ОК 04; ОК 05
	3. Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы	4	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 2. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, не проверяемые, чередующиеся	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	Содержание учебного материала	6	ОК 04; ОК 05
	4. Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способ словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формобразование.	4	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 3. Правописание звонких и глухих согласных, непронизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок	2	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	Содержание учебного материала	4	ОК 04; ОК 05
	5. Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 4. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	2	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	Содержание учебного материала	4	ОК 04; ОК 05
	6. Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 5. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	2	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	Содержание учебного материала	4	ОК 04; ОК 05
	7. Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	2	
	В том числе практических занятий	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практическая работа № 6. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	2	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	Содержание учебного материала	4	ОК 04; ОК 05
	8. Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 7. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	2	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	Содержание учебного материала	4	ОК 04; ОК 05
	9. Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 8. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	2	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Содержание учебного материала	4	ОК 04; ОК 05
	10. Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 9. Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	2	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 10. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	(знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ	2	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		12	
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05
	11. Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения	2	
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	Содержание учебного материала	4	ОК 04; ОК 05
	12. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 11. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении	2	
Тема 3.3. Сложное	Содержание учебного материала	6	ОК 05; ОК 09

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
предложение	13. Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложносочиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи	4	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 12. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат	2	
Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		14	
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации строителя	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	2	
	Профессионально-ориентированное практическое занятие (ПОПЗ) № 1. Терминология и профессиональная лексика. Язык профессии. Отраслевые терминологические словари.	2	
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	Содержание учебного материала	8	ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 1.1
	14. Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь	2	
	В том числе практических занятий:	6	
	Профессионально-ориентированное практическое занятие (ПОПЗ) № 2. Возможности лексики в различных функциональных стилях, применение их в выбранной профессии.	2	
	Профессионально-ориентированное практическое занятие (ПОПЗ) № 3. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов у кондитеров.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	<i>Профессионально-ориентированное практическое занятие (ПОПЗ) № 4. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы) в речи повара.</i>	2	
Тема 4.3. Научный стиль.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий:	2	
	Профессионально-ориентированное практическое занятие (ПОПЗ) № 5. Терминология поваров и кондитеров.	2	
Тема 4.4. Деловой стиль	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий:	2	
	Профессионально-ориентированное практическое занятие (ПОПЗ) № 6. Виды документов в профессии повара.	2	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)		72	
в том числе практические занятия		36	
Консультации		0	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка.

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

Оборудование учебного кабинета:

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

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Антонова, Е.С. Русский язык: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / Е.С. Антонова, Т. М. Воителева. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2019. - 409 с. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - ISBN 978-5-4468-5987-0

Дополнительные источники:

1. Лобачева, Н.А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография.

Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография: учебник для среднего профессионального образования / Н.А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. –230 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12294-7

2. Лобачева, Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 206 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12621-1.

3. Лобачева, Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и

доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 123 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12620-4

4. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П.А. Лекант [и др.]; под редакцией П.А. Леканта. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 314 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-7796-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <http://www.biblioonline.ru/bcode/452165>

Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>);
2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://schoolcollection.edu.ru/>);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
6. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);
7. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);
8. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).
9. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);
10. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);
11. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>).

Программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows 10
2. Пакет программ Microsoft Office Professional Plus
3. 7-zip GNU Lesser General Public License (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
4. Интернет браузер Google Chrome (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
5. K-Lite Codec Pack – универсальный набор кодеков (кодировщиков/декодировщиков) и утилит для просмотра и обработки аудио-и видеофайлов (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
6. WinDjView – программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
7. Foxit Reader — прикладное программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Темы 2.1., 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с4	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1., 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 3, тема 3.2 Р 4, темы 4.1 - 4.4	Устный опрос Конспекты Практические работы Самостоятельные работы Сочинения/изложения/эссе Выполнение экзаменационного теста

Рабочая программа
общеобразовательного цикла

БД.02 ЛИТЕРАТУРА

Рабочая программа учебного предмета *«Литература»* разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету *«Литература»* для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Т.Ю. Писарева, преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 26**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 27**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Литература»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Программа **Литература** ориентирована на достижение следующей цели:
Целью дисциплины «Литература» является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

Задачи дисциплины:

- формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

- знакомство с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы, оказавшими определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;

- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса;

- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий;

- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;

- развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации;

- воспитание убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для повышения качества жизни;

- применение знаний по литературе в профессиональной деятельности и грамотного использования современных технологий, охраны здоровья и окружающей среды.

1.3.1. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно- исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	- осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; - уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

	- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;	

	выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико- литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объемсочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	через него – к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; осознавать художественную картину жизни, созданную автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личного восприятия и интеллектуального понимания; сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями:	осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей

	б) совместная деятельность: - понимать и²⁶ использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества	- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений (или) фрагментов; - владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы

	- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике;
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	осознание обучающимися российской гражданской идентичности; целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте,	сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

	технологиях и труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: -владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

ПК 1.1 Подготавливать	- получать информацию из разного типа источников,	

29

рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и	- самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	

1.4. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часа, в том числе
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	54
Практические занятия	54
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	12
Теоретическое обучение	0
Практические занятия	12
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЛИТЕРАТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Введение			
Тема 1.1 Художественная литература, литературная критика и русское общество 2 половины 19 века (обзор)	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12
	1.Эволюция русского реализма от первых десятилетий XIX века к 1840-м годам и ко второй половине века: от пушкинского универсализма к индивидуальным стилям писателей 1860—1870-х годов.	2	
	2.Культурно-историческое развитие России середины XIX века, отражение его в литературном процессе.		
	3.Феномен русской литературы. Взаимодействие разных стилей и направлений. Жизнеутверждающий и критический реализм. Нравственные поиски героев.		
	4.Литературная критика. Эстетическая полемика. Журнальная полемика.		
Раздел 2 Литература 2 п. 19 века			
А.Н. Островский			
Тема 2.1 А.Н. Островский. Личность писателя. Театр Островского. Новаторство драматурга	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Сведения из биографии	2	
	2.Социально-культурная новизна драматургии А.Н. Островского. Театрально-сценическое открытие А. Н. Островского. А. Н. Островский – создатель русского театра XIX века. Новизна поэтики Островского.		
	3.Авторское отношение к героям. Непреходящее значение созданных драматургом характеров.		
Тема 2.2 Пьеса «Гроза». История создания. Мир «тёмного царства» в пьесе Островского. «Жестокие нравы» г.	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;
	1.Авторское определение жанра «Грозы».		
	2.Нравы и быт жителей г. Калинова. Нравы семейств Кабановых и Дикого.		

Калинова.	3.Смысл названия и образная символика драмы «Гроза». Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Символика грозы.		ПК 1.1.
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 1 Типы деловых людей в пьесах А. Н. Островского. Природакомического. Особенности языка.	2	
Тема 2.3 Катерина в кругу героев пьесы «Гроза»	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ПК 1.1.ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры.		
	2.Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ.		
	3.Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме.		
	4.Позиция автора и его идеал.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 2 Сопоставительная характеристика. Развернутый ответ на вопрос «Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры».	2	
Тема 2.4 «Последние времена» «тёмного царства» Значение второстепенных персонажей в драме Островского "Гроза"	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Феклуша, Кудряш, Кулигин – роль персонажей второго ряда в пьесе. Калиновская толпаи её голоса в ключевых сценах пьесы.	2	
	2.Идея обреченности «темного царства» в драме «Гроза»		
И.С. Тургенев			
Тема 2.5 Тургенев И.С. Большое благородное сердце. Очерк жизни и творчества	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Путь писателя. Дружба Тургенева с Белинским.	2	
	2.Многожанровость творчества писателя. Путь к социальному роману.		

Тема 2.6 Роман "Отцы и дети". История создания. Смысл заглавия романа, его композиция, конфликт.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1. История создания романа, временной и всечеловеческий смысл названия, особенности композиции, конфликт		
	2. Базаров в системе образов.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 3 Комментированное чтение глав 1-4	2	
Тема 2.7 Внешний конфликт на страницах романа. Торжество демократизма над аристократизмом.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1. Идеиные разногласия, конфликты двух поколений, двух миров: аристократов – либералов и демократов – революционеров.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 4 Характеристика героя, заполнение таблицы: Базаров в системе образов.	2	
Тема 2.8 Внутренний конфликт. Одиночество Базарова. Испытание любовью.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1. Лженигилисты на страницах романа (Аркадий Кирсанов, Ситников, Кукшина).		
	2. История любви Базарова к Одинцовой.		
	3. Мировоззренческий кризис Базарова.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 5 Устное сочинение История любви Базарова к Одинцовой. Мировоззренческий кризис Базарова.	2	
Тема 2.9 Болезнь, смерть и апофеоз героя	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ПК 1.1. ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1. Мировоззренческий кризис Базарова. Крушение идеи.		
	2. Философские итоги романа.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	

Практическое занятие № 6 «Дело мастера боится». Анализ высказываний писателей о

2

	мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»		
М. Е. Салтыков-Щедрин			
Тема 2.10 Трагическая сатира на страницах романа «Господа Головлёвы» (обзор)	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1. Социально-психологический роман «Господа Головлёвы» - история постепенного вырождения, нравственного и физического вымирания головлёвской семьи и всего дворянского сословия.	2	
	2. Глубокий политический и философский смысл произведения.		
Ф.М. Достоевский.			
Тема 2.11 Ф.М. Достоевский. Формирование писателя как человека и мыслителя (сведения из биографии). Полифонизм романов Ф.М. Достоевского.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1. Детские и юношеские впечатления жизни Ф. М. Достоевского, их влияние на выбор тем, характеристику образов, формирование мировоззрения писателя.	2	
	2. Дело петрашевцев и псевдоказнь на Семеновском плацу как начало духовного перелома. Годы каторги — годы испытаний и постоянного поиска разгадки тайны человека.		
	3. Достоевский - творец полифонического романа (о «многоголосности» Достоевского).		
Тема 2.12 «Преступление и наказание». История создания, смысл названия	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	1.«Преступление и наказание» — новый взлет творчества писателя. Петербург Достоевского. Проблема оправдания безнравственных средств высокой целью как проблема	2	
Тема 2.13 Образ Петербурга и его жителей в романе "Преступление и наказание"	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1. Внешняя обстановка, окружающая Раскольникова. Атмосфера Петербурга — атмосфера тупика и безысходности.		
	2. О влиянии Петербурга на Раскольникова и на появление его теории.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	

Практическое занятие № 7 Анализ эпизодов: особая атмосфера духоты, тесноты, грязи, жалкого существования героев и их проблем.	2

Тема 2.14 Бунт Родиона Раскольникова, его социальные и философские истоки.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1. Социальные и нравственные причины преступления Родиона Раскольникова. Характеристика нравственного мира Раскольникова. Теория Раскольникова — идеологическое оправдание преступления.	2	
Тема 2.15 Друзья и враги Раскольникова, его двойники в романе.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1. Смысл сопоставления Раскольникова с Лужиным и Свидригайловым. Психологическая сложность образа Свидригайлова.		
	2. Раскольников, Разумихин и Лебезятников.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 8 Цитатный план, развернутые ответы на вопросы. Характеристика нравственного мира Раскольникова.	2	
Тема 2.16 «Вечная Сонечка» и крушение идеисверхчеловека.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1. Значение образа Сони Мармеладовой в романе "Преступление и наказание". Сопоставление Р. Раскольникова и Сони Мармеладовой.		
	2. Индивидуализм и самоотверженность. Значение библейских мотивов в романе.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 9 Комментированное чтение Индивидуализм и самоотверженность. Значение библейских мотивов в романе.	2	
Тема 2.17 Покаяние Раскольникова (смысл эпилога романа). Критика вокруг романа писателя.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1. Эпилог как разрешение конфликта и завязка новой проблемной ситуации. Образно-символический смысл сна о «трихинах».		
	2. Об общественном значении романа, трагической сущности нарисованных картин в статье Д.И. Писарева "Борьба за жизнь".		
	3. О сложности и глубине романа Достоевского в статье В. В. Розанова «Мастерство Ф. М. Достоевского в романе «Преступление и наказание».		

	4.Оценка романа в статье Н. И. Страхова "Преступление и наказание".		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 10 Комментированное чтение. Индивидуализм и самоотверженность.	2	
Л.Н. Толстой			
Тема 2.18 Л.Н. Толстой. По страницам великой жизни. Духовные искания писателя.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Три начальные эпохи жизни: детство, отрочество, юность — в сознании Л. Н. Толстого как разные состояния души и разное отношение к миру.	2	
	2.«Цель жизни есть добро». Молодость Л. Н. Толстого как столкновение непосредственной влюбленности в жизнь и попыток намеренного поведения, подсказанного достоинством аристократа.		
Тема 2.19 Роман-эпопея «Война и мир» . Смысл названия. Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.«Народ и история». 60-е гг. и ответы Л. Толстого на вопрос «что делать?». Поиски национального единства в эпохе 1812 г.		
	2.История создания романа «Война и мир».		
	3.Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души».		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 11 Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение «войны» и «мира».	2	
Тема 2.20 Светский круг в романе. Салон АнныПавловны Шерер.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Изображение характеров представителей великосветского общества вне «диалектики души»: духовная опустошенность, порочность, преступность, внешняя неизменность, статичность – верные признаки внутренней холодности и черствости, духовной инертности, безразличия к жизни общей, выходящей за узкий круг личных и сословных интересов.	2	
Тема 2.21	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

Роман «Война и мир». Т. 1. Духовно богатая жизнь главных героев. Андрей Болконский.	1.Салон Шерер и сцены в доме князя Андрея. Несовпадение облика и внутреннего содержания героев.		ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	2.«Гордость Болконских». Забота о государственных интересах и максимализм в отношении к себе и людям в Лысых Горах.		
	3.Этапы умственных и нравственных исканий героя.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 12 Комментированное чтение; составление цитатной характеристики героя.	2	
Тема 2.22 Роман «Война и мир». Т. 2. Поиск смысла жизни лучшими героями писателя. Пьер Безухов.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Образ Пьера как образ будущего декабриста.		
	2.Пьер в поисках «смысла жизни».		
	3.Пьер Безухов и Андрей Болконский.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 13 Комментированное чтение; составление цитатной характеристики героя	2	
Тема 2.23 Роман «Война и мир». Т. 3. «Мысль народная» в романе. Кутузов и Наполеон.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Осуждение жестокости войны в романе. Преступление Наполеона и подвиг Кутузова.	2	
	2.Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя.		
Тема 2.24 Роман «Война и мир». Т. 4. «Мысль семейная» в романе. Ростовы, Болконские и Курагины.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Суть толстовской «мысли семейной». Противопоставление в романе подлинно семейных отношений и семьи-имитации.		
	2.Семейная тема в эпилоге романа.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 14 Заполнение таблицы «Семьи в романе»	2	

А.П. Чехов			
Тема 2.25 А.П. Чехов. Формирование Чехова – человека и писателя Пьеса «Вишневый сад». Замысел Чехова. «Старые» владельцы и «новый» хозяин сада в пьесе.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Реконструкция первой постановки пьесы в Художественном театре. Спор Чехова с театрами о жанре пьесы и его продолжение в современных театральных интерпретациях.	2	
	2.Причины гибели вишневого сада. Жизненная беспомощность героев пьесы.		
	3.Отношение Раневской и Гаева к главным жизненным ценностям: к родине, любви, долгу, человеческому достоинству.		
	4.Сложность образа Лопухина. Отношение Лопухина к Раневской, Гаеву, Варе, Пете Трофимову.		
Тема 2.26 Тема прошлого, настоящего и будущего в пьесе.	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ПК 1.1.ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Люди, «заблудившиеся» во времени. Пленники прошлого (Раневская, Гаев, Фирс); настоящего (Лопухин, Симеонов-Пищик, Яша); будущего (Трофимов).		
	2.Судьба России и «недотепы».		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 15 «Говори, говори ... »: диалог как средство характеристики человека. Создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист - руководитель», «клиент - специалист», «специалист - специалист».	2	
Раздел 3. Литература 20 века.			
Тема 3.1 Введение. Литература 20 века. Литературные течения, группировки (обзор).	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Социально – политические особенности эпохи и культуры. Литературные направления. Термин «серебряный век».	2	
	2.Проблематика реалистической литературы начала 20 века. Особенности литературного героя новой эпохи.		
Раздел 3.1 Русская литература на рубеже веков			

И.А. Бунин.			
Тема 3.1.1 И.А. Бунин. О природе любви («Темные аллеи», «Солнечный удар», «Митина любовь»)	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Сборник «Тёмные аллеи» - шедевр позднего творчества писателя. Проблематика, авторское мироощущение, эмоциональная тональность, композиционные приёмы, особенности изобразительности и стиля в рассказах цикла «Тёмные аллеи».	2	
А. И. Куприн			
Тема 3.1.2 Тема любви в творчестве А. Куприна («Гранатовый браслет», «Олеся»).	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.«Гранатовый браслет» — печальная повесть-новелла о любви маленького человека, о жизнелюбии и гуманизме.		
	2.Звуковой символизм произведения: интонация, ритм, тон. Образность художественного текста.		
	3.Воплощение «естественной личности» в повести «Олеся».		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 16 Лингвистический анализ текста «Гранатовый браслет». Звуковой символизм произведения: интонация, ритм, тон. Образность художественного текста «Олеся».	2	
Максим Горький			
Тема 3.1.3 Максим Горький: писатель и время. Максим Горький и театр. Социально-философская драма «На дне».	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Горький и Художественный театр. Новаторство Горького – драматурга. Горький и МХАТ.	2	
	2.Историческая, социально – философская основа пьесы «На дне». Особенности композиции.		
Тема 3.1.4 Мир «отверженных» в пьесе «На дне». (1 семестр)	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3,
	1.Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Гуманистический пафос пьесы. Равнодушие и сострадание как противоположные жизненные мироотношения.	2	

2.Герои пьесы.

5, 7, 11, 12

Раздел 3.2. Поэзия «серебряного века»			
Тема 3.2.1 Поэзия «серебряного века» Модернистская направленность в литературе (символизм, акмеизм, футуризм).	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX – начала XX в.	2	
	2.Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века; формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов.		
	3.Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм.		
Тема 3.2.2 Акмеизм. Романтический герой лирики Н. Гумилёва.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н. С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта-ремесленника.		
	2.Н.С. Гумилев. Сведения из биографии.		
	3.Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 17 Анализ лирического произведения. Героизация действительности в поэзии Гумилева.	2	
Тема 3.2.3 Особенности лирики Анны Ахматовой.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Портреты Ахматовой и воспоминания о ней.		
	2.Периодизация творчества. Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта, его радость, скорбь, тревога.		
	3.Особенности раскрытия темы любви в лирике Ахматовой.		
	4.Поэтические средства, воссоздающие внутренний мир героини стихов поэтессы.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	

	Практическое занятие № 18 Анализ лирического произведения. Поэтические средства, воссоздающие внутренний мир героини стихов поэтессы.	2	
Тема 3.2.4 Судьба, характер, поэзия Марины Цветаевой .	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Основные темы творчества Цветаевой. Конфликт быта и бытия, времени и вечности. Поэзия как напряженный монолог-исповедь.	2	
	2.Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие стиля поэтессы.		
А. Блок.			
Тема 3.2.5 А. Блок. Личность и судьба поэта. Романтический мир раннего Блока. Блок и символизм.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Сведения из биографии. Истоки символизма в творчестве (влияние поэзии Владимира Соловьёва).		
	2.Блок — наследник русских романтиков, разорвавший круг индивидуализма. Легендарность Блока для современников.		
	3.«Надежды нездешние» в цикле «Стихи о Прекрасной Даме» и реальные отношения с Л. Д. Менделеевой.		
	4. «Страшный мир» в поэзии Блока.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 19 Лингвистический анализ текста.	2	
Тема 3.2.6 Поэма «Двенадцать» как первая попытка осмыслить события революции.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Поэма «Двенадцать»: Сложность восприятия Блоком социального характера революции.Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров.		
	2.Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме.		
	3.Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	

	Практическое занятие № 20 Развитие понятия о поэме.	2	
Раздел 3.3. Литература 20-х годов			
Сергей Есенин.			
Тема 3.3.1 Сергей Есенин. Художественный мир поэта. Дооктябрьская лирика и послеоктябрьское творчество С. Есенина. Деревенские идиллии.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Поэтизация русской природы, русской деревни, развитие темы родины как выражение любви к России.		
	2.Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов.		
	3.Родина и революция в лирике Есенина в послеоктябрьский период творчества.		
	4.Идейно-художественное своеобразие поздней лирики поэта. Пушкинские философские традиции в позднем творчестве Есенина.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 21 Анализ лирического произведения. Поэтические средства, воссоздающие внутренний мир героев.	2	
Владимир Маяковский.			
Тема 3.3.2 Владимир Маяковский. Поэт и время. Новаторство поэта. Владимир Маяковский и Октябрь.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Загадка личности Владимира Маяковского.	2	
	2.Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия.		
	3.Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта.		
	4.Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви.		

5.Изображение движущих сил революции в произведениях поэта периода революции и гражданской войны. Работа в РОСТА («Окна сатиры»).		

Тема 3.3.3 Сатира Маяковского.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1. Сатира Маяковского. Два направления сатиры Маяковского: борьба с мещанством и борьба с бюрократизмом. «О дряни», «Прозаседавшиеся».		
	2. Сатирическая драматургия поэта. Пьеса «Клоп» - впечатления эпохи НЭПа, слившиеся в восприятии поэта в «громаду обывательских фактов».		
	3. «Баня» - сатира на советскую бюрократию.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 22 Характеристика героев. Цитатный план. Герои произведений.	2	
Тема 3.3.4 Семинар по творчеству поэтов «серебряного века».	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;
	1. Эстетические концепции символизма, акмеизма, футуризма.	2	
Тема 3.3.5 «Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ специальности	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ПК 1.1. ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии - это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/ невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего».		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 23 Участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории - своих сверстников, людей «своей» профессии.	2	
Раздел 3.4. Литература 30-х – начала 40-х годов			
Е.И. Замятин			
Тема 3.4.1 Структура и смысл романа Замятина «Мы» (обзор)	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	1. Слово о писателе. Открытая оппозиционность Е. Н. Замятина сталинскому режиму. Жанр антиутопии и его последующее развитие в русской и зарубежной литературе.		

	2.Приметы исторического времени в романе Замятина «Мы» и художественное предвидение писателем итогов революции.		ОК 09; ПК 1.1.ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	3.Форма романа — художественный конспект — отражение механистичности и обезличенности существования человека в стеклянном рае.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 24 «Прогресс - это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП. Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука - двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия.	2	
И. Э. Бабель			
Тема 3.4.2 Жизнь и смерть человека в сборнике рассказов « Конармия ». Композиция и стиль книги И. Э. Бабеля « Конармия »	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Изображение событий гражданской войны в книге рассказов «Конармия».	2	
	2.Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабеля.		
Михаил Булгаков			
Тема 3.4.3 Михаил Булгаков (сведения из биографии). Герои сатирических произведений	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Традиции русской классики в прозе Булгакова.	2	
	2.Приемы создания комического эффекта в сатирических повестях М.А. Булгакова («Дьяволиада», «Роковые яйца»).		
	3.Булгаковская концепция личности.		
Тема 3.4.4 Опасность «революционного» преобразования природы и человека в повести « Собачье	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3,
	1.Соединение в повести конкретных примет реальности 20-х гг. и фантастического допущения.		

сердце»	2.Пародийно – ироническая трансформация евангельского мотива преображения.	5, 7, 11, 12

	3.Комические детали и трагические последствия эксперимента.		
	4.Проблема шариковщины и её современное звучание.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 25 Развернутый ответ на вопрос «Проблема шариковщины и её современное звучание».	2	
Раздел 3.5. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет			
В. Быков			
Тема 3.5.1 В. Быков «Сотников» – исследование духовных возможностей человека (Сотников и Рыбак, героизм и предательство)	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации в произведении В. Быкова «Сотников»		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 26 Комментированное чтение Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации в произведении В. Быкова «Сотников»	2	
Раздел 3.6. Литература 50–80-х годов			
Валентин Распутин			
Тема 3.6.1 Тревожная совесть Валентина Распутина. Проблема нравственного выбора на страницах повести «Живи и помни»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Роль Распутина в становлении «деревенской» и нравственно-философской прозы. Обращение к истокам народной и нравственной памяти.	2	
	2.Философская повесть «Живи и помни». Новое в изображении войны. Трактовка памяти как нравственной проблемы.		
Раздел 3.7. Авторская песня			
Тема 3.7.1 Бардовская песня и поэтическое творчество (Юрий Визбор, Булат Окуджава, Владимир Высоцкий).	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5,
	1.Поэтический бум — особый этап в развитии русской поэзии XX века.	2	
	2.Определение «эстрадной» и «тихой» лирике. Условность этих названий.		

	3.Визбор – советский автор-исполнитель песен (бард), киноактёр, журналист, писатель, сценарист, поэт, один из основоположников жанра авторской песни, создатель жанра песни-репортажа, автор более 300 песен.		7, 11, 12
Раздел 3.8. Тема трагической судьбы человека в тоталитарном государстве.			
А. Солженицын			
Тема 3.8.1 А.Солженицын. Лагерь глазами мужика в повести «Один день Ивана Денисовича»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Рассказ «Один день Ивана Денисовича». Тема совестливости и достоинства.		
	2.Система образов: противостояние людей и «псов клятых».		
	3.Сюжетные и композиционные особенности рассказа. Своеобразие художественного языка.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 27 Лингвистический анализ текста.	2	
Раздел 3.9. Литература последнего десятилетия			
М. Жванецкий			
Тема 3.9.1 Грустные сатиры М. Жванецкого	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1. Сатирическая проекция действительности второй половины XX в. в творчестве Михаила Жванецкого. Портрет времени в сатирах Жванецкого. Пульс времени, черты быта и идеологии, предметы сатирического изображения. Временное и вечное в сатирах Жванецкого.	2	
	2. Своеобразие стиля писателя		
Тема 3.9.2 Детективные фантазии Б. Акунина («Азазель», «Чайка»)	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09;ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1. Детектив, как жанр в мировой и русской литературе.	2	
	2.Литературный проект Б. Акунина и разгадка авторства его популярных произведений.		
	3.Читательское восприятие акунинских детективов		

Тема 3.9.3 Контрольная работа по произведениям литературы 20 века.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09; ЛР 1-3, 5, 7, 11, 12
	1.Контроль знаний и умений, полученных в ходе изучения произведений 2 половины 19 века.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)		108	
в том числе практические занятия		54	
Всего		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет гуманитарных дисциплин, оснащённый оборудованием:

-рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети «Интернет»;

-рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к сети «Интернет» и предназначенные для работы в электронной образовательной среде;

-комплект учебно-методической документации;

-проектор;

-экран;

-компьютер/ноутбук;

-сетевой удлинитель;

-пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы);

-специализированное ПО: Microsoft Word.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Обернихина Г.А. Литература, 2018.

2. Литература : учебник для учреждений нач. и сред. проф.образования : в 2 ч. Ч. 1 / [Г.А.Обернихина, А.Г.Антонова, И.Л. Вольнова и др.] ; под ред. Г.А.Обернихиной. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2016 — 384 с., илл.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1 Архипова, И. А. Русская литература XIX в. : практикум для студентов факультета непрерывного образования / И. И. Архипова, У. Н. Фысина. - Москва : РГУП, 2019. — 141 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1195509> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

2 Русская и зарубежная литература : учебник / под ред. В.К. Сигова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-010582-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1902835> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

3 Архипова, И. А. Русская литература XIX в. : практикум / И. А. Архипова, У. Н. Фысина. - Москва : ИОП РГУП, 2023. - 141 с. - ISBN 978-5-00209-049-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2137489> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

4 Литература . 10-й класс. Углубленный уровень. В 2 частях. Часть 2 / В. И. Коровин, Н. Л. Вершинина, Л. А. Капитанова [и др.] ; под ред. В. И. Коровина. — 6-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — ISBN 978-5-09-112123-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2156984> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

5 Литература. 11-й класс. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 1 : учебник / О. Н. Михайлов, И. О. Шайтанов, В. А. Чалмаев [и др.] ; под ред. В. П. Журавлева. — 12-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 415, [1] с. : ил. — ISBN 978-5-09-112128-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157012> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

6 Лебедев Ю. В. Литература. 10-й класс. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 2 : учебник / Ю. В. Лебедев. — 12-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 367, [1] с. : ил. — ISBN 978-5-09-112126-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157011> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

7 Литература. 11-й класс. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 1 : учебник / О. Н. Михайлов, И. О. Шайтанов, В. А. Чалмаев [и др.] ; под ред. В. П. Журавлева. — 12-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 415, [1] с. : ил. — ISBN 978-5-09-112128-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157012> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке./

8 Литература. 11-й класс. Углубленный уровень. В 2 частях. Часть 2 : учебник / В. И. Коровин, Н. Л. Вершинина, Е. Д. Гальцова [и др.] ; под ред. В. И. Коровина. — 6-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 351, [1] с. : ил. — ISBN 978-5-09-113339-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2156997> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. История русской литературы XIX в., 1800–1830 гг. / Под ред. В.Н. Аношкиной и С.М. Петрова. – М., 2014.
2. История русской литературы XI–XIX вв. / Под ред. В.И. Коровина, Н.И. Якушина. – М., 2014.

3. История русской литературы XIX в. / Под ред. В.Н. Аношкина, Л.Д. Громова. – М., 2013.
4. Кожин В. Пророк в своем Отечестве. – М., 2012.
5. Литературные манифесты от символизма до наших дней. – М., 2015.
6. Михайлов А. Жизнь В. Маяковского. – М., 2003.
7. Михайлов О. Жизнь Бунина. – М., 2002.
8. Мусатов В.В. История русской литературы первой половины XX в. – М., 2011.
9. Набоков В. Лекции по русской литературе. – М., 2001.
10. Русская литература XX в. / Под ред. А.Г. Андреевой. – М., 2014.
11. Русская литература XIX в. (ч. 1, 2, 3). 10 кл. / Под ред. Ионина Г.Н. – М., 2013.
12. Смирнова Л.Н. Русская литература конца XIX – начала XX в. – М., 2014.
13. Соколов А.Г. История русской литературы XIX–XX века. – М., 2014.
14. Тимина С.И. Русская проза конца XX в. – М., 2013.

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1-Темы 1.1; Р 2-Темы 2.1 – 2.26; Р 3- Темы 3.1 – 3.9.2;	Сопоставительная характеристика; Развернутый ответ на вопрос; Комментированное чтение глав; Устное сочинение; Работа с информационными ресурсами;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1-Темы 1.1; Р 2-Темы 2.1 – 2.26; Р 3- Темы 3.1 – 3.9.2;	Анализ эпизодов; Лингвистический анализ текста; Составление цитатного плана; Создание проблемной ситуации; Деловая игра; Анализ лирического произведения; Наблюдение за выполнением мотивационных заданий; Наблюдение за выполнением практической работы; Контрольная работа;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1-Темы 1.1; Р 2-Темы 2.1 – 2.26; Р 3- Темы 3.1 – 3.9.2;	Выполнение заданий на дифференцированном зачете.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1-Темы 1.1; Р 2-Темы 2.1 – 2.26; Р 3- Темы 3.1 – 3.9.2;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1-Темы 1.1; Р 2-Темы 2.1 – 2.26; Р 3- Темы 3.1 – 3.9.2;	

ОК Об. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом	Р 1-Темы 1.1; Р 2-Темы 2.1 – 2.26; Р 3- Темы 3.1 – 3.9.2;	

гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1-Темы 1.1; Р 2-Темы 2.1 – 2.26; Р 3- Темы 3.1 – 3.9.2;	
ПК 1.1.	Р 2-Т 2.2, Т 2.3, Т 2.9, Т 2.26; Р 3-Т 3.35, Т 3.41;	

Приложение 2.3
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
общеобразовательного цикла

БД.03 ИСТОРИЯ

Рабочая программа учебного предмета **«История»** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету **«История»** для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Безгин С.В., преподаватель 1 квалификационной категории, КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 26**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 27**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «История»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины История является частью программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цель дисциплины

Программа История ориентирована на достижение следующей **цели**: формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России

Задачи дисциплины:

- 1) формирование представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- 2) овладение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- 3) формирование умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- 4) овладение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- 5) формирование умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	-уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; -владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени.

	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - работа с информацией; - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности

	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;

	- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	- готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли	- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); - приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России.

	с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: б) принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;	- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории

	- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	осознание обучающимися российской гражданской идентичности; целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой	- понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, НЭПа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России); - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.; - уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;

	край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.; уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры

ПК 1.4 Проводить приготовление подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента	и к трудовое воспитание: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности; - готовность и способность к образованию самообразованию на протяжении жизни;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	136
в том числе:	
теоретическое обучение	90
практические занятия	46
Профессионально-ориентированное содержание	8
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	2
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	2*
ИТОГО	136

***- часы входят в состав часов практических занятий**

2.2. Тематический план и содержание предмета ИСТОРИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны. Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)		22	
Тема 1.1 Россия и мир в годы Первой мировой войны	Содержание учебного материала	8	
1.1.1 Россия и мир накануне Первой мировой войны	1. Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. 2. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. 3. Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в. 4. Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
1.1.2 Причины, начало и ход Первой мировой войны	1 Причины, повод, начало Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Цели и планы сторон. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. 2. Ход Первой мировой войны. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. 3. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений. 4. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06

1.1.3 Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.	1 Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии. 2 Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. 3. Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. 4. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
1.1.4 Итоги Первой мировой войны	В том числе практических работ: Практическая работа № 1: Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны. Работа с картой.	2 2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 1.2 Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
1.2.1 Причины Великой российской революции и ее начальный этап.	1 Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. 2. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции. 3. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

1.2.2 От Февральской к Октябрьской революции 1917 г. Первые преобразования большевиков	- Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. - Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель. Первые революционные преобразования большевиков. - Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
1.2.3 Первые революционные преобразования большевиков	В том числе практических работ: Практическая работа № 2: Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства. Работа с источниками.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
1.3.1 Причины и этапы Гражданской войны в России. Гражданская война как общенациональная катастрофа.	- Причины и этапы Гражданской войны в России. - Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса. - Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

1.3.2 Экономическая политика большевиков в годы гражданской войны. Россия в гражданской войне и причины победы большевиков.	Политика «военного коммунизма». Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
1.3.3 Культура Советской России в период Гражданской войны	В том числе практических работ: Практическая работа № 3: Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь. Городской быт. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Профессионально-ориентированное содержание: «Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений. Наш край в 1914-1922 гг. Подготовка сообщений, докладов, презентаций.		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК1.1
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы		30	
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
2.1.1 Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг.	Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание. Отказ большевиков от «военного коммунизма» и переход к новой экономической политике. (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	деревне		

	единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. 3. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).		
2.1.2 Образование СССР. Социальная политика большевиков	1. Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика «коренизации» и борьба по вопросу о национальном строительстве. 3. Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей «эксплуататорских классов». Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
2.1.3 Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти	В том числе практических работ Практическая работа № 4: Противоречия политики НЭПа. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
2.2.1 Индустриализация и коллективизация в СССР	1. Индустриализация в СССР. «Великий перелом». Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. 2. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. 3. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.		
2.2.2 Утверждение культа личности Сталина. Политические репрессии 1937-1938 гг.	1. Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. «История ВКП(б). Краткий курс». Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. 2. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. 3. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.	2	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
2.2.3 Итоги и цена советской модернизации	В том числе практических работ	2	OK 02 OK 04
	Практическая работа № 5: Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана».	2	OK 05 OK 06
Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.	Содержание учебного материала	4	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
2.3.1 Советская культура в 1920-1930-е гг.	1. Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. «Коммунистическое чванство». Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. 2. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология. 3. Создание «нового человека». Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения. 4. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. 5. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема.	2	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06

	Коллективные формы быта. 7. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне.		
2.3.2 Культурная революция и «угар НЭПа».	В том числе практических работ	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практическая работа № 6: Культурная революция и «угар НЭПа». От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, произведения художественной литературы, исторических песен об «успехах народного хозяйства».	2	
Тема 2.4. Революционные события 1918 –нач. 1920-х гг. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.	Содержание учебного материала	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
2.4.1 Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг.	Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система. Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика. Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. «Новый курс» Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг. Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики.		
2.4.2 Страны Азии, Латинской Америки, страны Восточной и Южной Азии в 1918-1930-е гг.	1. Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг. Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемаля Ататюрка. 2. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. «Великий поход» Красной армии Китая. 3. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди. Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили. 4. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935).	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
2.4.3 Международные отношения в 1920-1930-х гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.	В том числе практических работ Практическая работа № 7: 1. Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками.	2	ОК 02
2.4.4 Развитие культуры в 1914-1930-х гг.	1. Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов. «Потерянное поколение»: тема войны в литературе и художественной культуре. 2. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. 3. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920– 1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

2.5.1 Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы.	1. Внешняя политика СССР в 1920-е гг. От курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. 2. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол. 3. Советско-германский договор о ненападении и его последствия. СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии	2	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
2.5.2 Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. СССР накануне Великой Отечественной войны	В том числе практических работ Практическая работа № 8: Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. СССР накануне Великой Отечественной войны. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Работа с историческими источниками и исторической картой.	2	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
Профессионально ориентированное содержание: «По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений. Наш край в 1920-1930-е гг. Подготовка сообщений, докладов, презентаций.		2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 OK 06 ПК1.1
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы		28	
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны	Содержание учебного материала	10	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
3.1.1 Начало Второй мировой войны.	1. Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. «Странная война». Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. «Новый порядок». Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии. 1941 год.	2	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06

	В том числе практических работ	2	
	Практическая работа № 9: Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	2	
3.1.2 Начало Великой Отечественной войны.	- Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план «Барбаросса», план «Ост». Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. - Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. - Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. 4. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
3.1.3 Битва за Москву. Начало блокады Ленинграда. Нацистский оккупационный режим	1. Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. 2. Начало Блокады Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. 3. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план «Ост». Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. 4. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
3.1.4 Причины и начальный	В том числе практических работ	2	

период Великой Отечественной войны.	Практическая работа № 10: Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
3.2.1 Начало коренного перелома в Великой Отечественной войне. Битва за Кавказ Сталинградская битва. Прорыв блокады Ленинграда.	1. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. 2. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне. 3. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
3.2.2 Завершение коренного перелома в Великой Отечественной войне. Битва на Курской Дуге. Битва за Днепр.	1. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. 2. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г. 3. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы надврагом. 4. Сотрудничество с врагом (коллорабационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. 5. СССР и союзники. Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. «Большая тройка»	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
3.2.3 Значение коренного перелома в ходе Великой Отечественной войны	В том числе практических работ	2	ОК 02 ОК 04
	Практическая работа № 11: Значение коренного перелома в ходе Великой отечественной войны. Работа с историческими источниками и картой.	2	ОК 05 ОК 06
Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

3.3.1 Человек и война: единство фронта и тыла.	1. Человек и война: единство фронта и тыла. «Все для фронта, все для победы!». Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и	2	

	сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. 2. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом.		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
3.3.2 Культура в годы Великой Отечественной войны	В том числе практических работ Практическая работа № 12: Культурное пространство в годы войны. Песня «Священная война» - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
3.4.1 Победа СССР в Великой Отечественной войне.	1. Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. 2. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Резвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре «Д»).	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
3.4.2 Завершение Второй	1. Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные	2	

мировой войны	бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира.		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
3.4.3 Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Уроки войны.	В том числе практических работ	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практическая работа № 13: Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Работа с историческими источниками и картой. Уроки войны. Дискуссия	2	
Профессионально ориентированное содержание: Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу. Наш край в 1941-1945 гг. Подготовка сообщений, докладов, презентаций.		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК1.1
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир		30	
Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (в. п. XX века)	Содержание учебного материала	12	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
4.1.1 Послевоенный мир и основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг.	1. Послевоенное изменение политических границ в Европе. 2. Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД). 3. Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	В том числе практических работ	2	
	Практическая работа № 14: Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Начало «холодной войны» Работа с картой.	2	
4.1.2 Этапы холодной войны: международные кризисы и военные конфликты, период разрядки международных	Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х		

отношений	гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.). 4. Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Нарастание стратегических вооружений. Американский проект СОИ . Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока. В том числе практических работ Практическая работа № 15: Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
4.1.3 США и европейские страны во второй половине XX века	. Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией. . Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское «экономическое чудо». Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). «Бурные шестидесятые». «Скандинавская –модель» социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз. . Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение «Солидарность» в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
4.1.3. Страны Азии, Африки	Проблемы и пути модернизации стран Азии, Африки во второй половине XX в.		

и Латинской Америки во второй половине XX века.	Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства. Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское «экономическое чудо». Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея). Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил. Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. «Арабская весна» и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости («год Африки», 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке. Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 4.2. СССР в 1945–1953 гг.	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.	2	

	3. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтные, их размеры и значение для экономики. 4. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). 5. Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. «Ленинградское дело». Борьба с космополитизмом. «Дело врачей». 6 Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. СЭВ, НАТО, ОВД Война в Корее		OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
Тема 4.3. СССР в середине 1950-х –п.п 1960-х гг.	Содержание учебного материала	4	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
4.3.1 СССР в 1953-1964 гг.: смена политического курса, десталинизация, культурное пространство и повседневная жизнь	1. Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. 2. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева. 3. Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.	2	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
4.3.2 Социально-экономическое развитие СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг. СССР и страны Запада	Социально-экономическое развитие СССР. «Догнать и перегнать Америку». Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей. Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к	2	

	совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и		

	профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда. 3. XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание «нового человека». Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления. 4. Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Ново черкасские события. Смещение Н.С. Хрущева		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

4.4.1 Политическое, социально-экономическое развитие, общественная жизнь СССР в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	- Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. - Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция «развитого Социализма». - Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. - Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). 5 Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди. 6 Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). 7. Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
4.4.3 Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг.	В том числе практических работ Практическая работа № 16: Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. Л.И. Брежнев в оценках современников и историков Работа с историческими источниками.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
4.5.1 СССР в годы перестройки: причины, этапы и события.	1. Политика перестройки. Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной		

	сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. . Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения. . Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны. . Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
4.5.2 Последний этап перестройки: 1990-1991 гг.: Усугубление политического кризиса и распад СССР	Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит. «Парад суверенитетов». Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса. Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. «Парад суверенитетов». Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	соглашения,		

	создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене		
4.5.3 Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг.	В том числе практических работ Практическая работа № 17: Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	2 2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Профессионально ориентированное содержание: Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине. Наш край в 1945-1991 гг. Подготовка сообщений, докладов, презентаций		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации		22	
Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
5.1.1 Россия после распада СССР: переход к рынку, политический кризис, обострение межнациональных отношений	Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. «Шоковая терапия». Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики. Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
5.1.2 Россия в условиях становления рыночной экономики в 1990-е годы. Новые приоритеты внешней политики.	1. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт		

	1998 г. и его последствия. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР. Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
5.1.3 Повседневная жизнь россиян в условиях реформ	В том числе практических работ	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практическая работа № 18: Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий	2	
Тема 5.2. Современный мир	Содержание учебного материала	10	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
5.2.1 Глобальные проблемы человечества	Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
5.2.2 Международные отношения в конце XX - начале XXI в.	Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. «Арабская весна» и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. «Левый поворот» в Латинской Америке в конце XX в.		
5.2.4 «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве	В том числе практических работ	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практическая работа № 19 «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах.	2	

и в развивающихся странах.	Работа с историческими источниками.		
5.2.5 Человек в стремительно меняющемся мире	Практическая работа № 20 Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс. Дискуссия по методу «метаплана»	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
5.3.1 Политическое и экономическое развитие России в начале XXI века. Новый облик российского общества после распада СССР.	Развитие политической системы России в начале XXI в. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы «Таврида» и других). Конституционная реформа (2020).	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
5.3.2 Внешняя политика России в конце XX - начале XXI в.	1. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.	2	

	2. Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность «Большой двадцатки». Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка. 3. Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли. 4. Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам.		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
5.3.3 Новый облик российского общества после распада СССР. Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в.	В том числе практических работ Практическая работа № 21 Новый облик российского общества после распада СССР. 1. Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. 2. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру. 3. Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация,	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
		4	

	Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш	

	«Бессмертный полк». Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020). 4. Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура		
Профессионально ориентированное содержание Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Российские достижения в ИТ-технологиях и искусственном интеллекте. Наш край в 1992-2022 гг. Подготовка сообщений, докладов, графических изображений, презентаций.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.9	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2 семестр	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.9	
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	136		
в том числе практические занятия	46		
Всего	136		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета – УМК (в т.ч. и мультимедийные). Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Батюк В.И. История: мировая политика: учебник для СПО/ В.И. Батюк. – Москва: Издательство Юрайт, 2023.-386с
2. История России: учебник и практикум для СПО/Д.О. Чураков [и др.]; под ред. Д.О. Чуракова, С.А. Саркисяна. 2-е изд., исправ., и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023.-456с.
3. Мединский В.Р. История России. 1914-1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2023 г.
4. Мединский В.Р. История России. 1914-1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник. История. 10 класс: базовый уровень: учебное наглядное пособие / Мединский В.Р., Торкунов А.В. – М: АО «Просвещение», 2023 г.
5. Мединский В.Р. История России. 1946 год – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2023 г.
6. Мединский В.Р. Торкунов А.В. История России. 1946 год – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник. История: 11 класс: базовый уровень: учебное наглядное пособие. – М: АО «Просвещение», 2023 г.
7. Мединский В.Р., Чубарьян А.О. История. Всеобщая история. 1914 - 1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник. – М.: «Просвещение». – 2023 г.
8. Мединский В.Р., Чубарьян А.О. Всеобщая история. 1914-1945 годы:

10 класс: базовый уровень: учебник. История. 10 класс: базовый уровень: учебное наглядное пособие. – М.: АО «Просвещение», 2023 г.

9. Мединский В.Р., Чубарьян А.О. История. Всеобщая история. 1945 – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник. – М.: «Просвещение». – 2023 г.

10. Мединский В.Р., Чубарьян А.О. История. Всеобщая история. 1945 – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник. История 11 класс: базовый уровень: учебное наглядное пособие. – М.: «Просвещение». – 2023 г.

11. Торкунов А.В., История. История России. 1914-1945 гг. (в 2 частях) / Торкунов А.В., Горинов М.М. и другие. – М.: АО «Просвещение», 2023 г.

12. Торкунов А.В., История. История России. 1946 г. – начало XXI века (в 2 частях) / Торкунов А.В., Данилов А.А. и другие – М.: АО «Просвещение», 2023 г.

3.2.2. Электронные издания

5. 1. Кузнецов, И.Н. Отечественная история: учебник / И.Н. Кузнецов. – М.: ИНФРА-М, 2023. – 639 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-16-004430-9. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2061430> (дата обращения: 09.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

6. 2. Мунчаев, Ш.М. История России: учебник / Ш.М. Мунчаев. – 7-е изд., перераб. и доп. – М.: Норма: ИНФРА-М, 2024. – 512 с. – ISBN 978-5-91768-930-2. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/2114313> (дата обращения: 09.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

7. 3. Оришев, А.Б. История: от древних цивилизаций до конца XX века: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2023. – 276 с. – (Высшее образование). – DOI: <https://doi.org/10.29039/01828-6>. – ISBN 978-5-369-01828-6. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1919364> (дата обращения: 09.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

1.1.1. Дополнительные источники

1. Касьянов В. В. История: учебное пособие / В. В. Касьянов П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование).

2. Оришев А. Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. Трифонова Г. А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование).

4. Тропов И. А. История: учебник для СПО / И.А. Тропов. — СПб.: Лань, 2022. — 472 с.

5. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91875>

6. Беловинский, Л. В. История русской материальной культуры: учеб.

пособие / Л.В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование).

7. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452675>

8. Крамаренко, Р. А. История России. Рабочая тетрадь: учебно-методическое пособие / Р. А. Крамаренко. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 64 с. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/98675>

9. Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник / И. Н. Кузнецов. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование).

10. Оришев, А. Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник / А. Б. Оришев, В. Н. Тарасенко. — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2020. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).

11. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права: учебное пособие / Д.А. Пашенцев, А.Г. Чернявский. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 429 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-013945-6. — Текст: электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/961439>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1 Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с* Р 2 Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с Р 3 Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 П-о/с Р 4 Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6 Р 5 Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 П-о/с	Диагностическая работа. Устный и письменный опросы, тестирование. Самооценка и взаимооценка. Самостоятельные работы в виде сообщений, докладов, презентаций. Коллоквиум. Практические задания и практические работы Промежуточная аттестация в форме контрольной работы, устного опроса.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1 Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с Р 2 Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с Р 3 Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 П-о/с Р 4 Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6 Р 5 Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 П-о/с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1 Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с Р 2 Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 Р 3 Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 4 Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6 Р 5 Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1 Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с Р 2 Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с П-о/с Р 3 Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 П-о/с Р 4 Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6 Р 5 Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 П-о/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1 Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с Р 2 Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с Р 3 Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 П-о/с Р 4 Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6 П-о/с Р 5 Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 П-о/с	
ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.5-ПК 2.8 ПК 3.3-ПК 3.6 ПК 4.2-ПК 4.5 ПК 5.3-ПК 5.5	Р1 П-о/с; Р2 П-о/с; Р3 П-о/с; Р4 П-о/с; Р5 П-о/с; Р6 П-о/с;	

Приложение 2.4
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
общеобразовательного цикла
БД.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Программа учебной дисциплины БД.04 Обществознание разработана на основе ФГОС СОО, примерной образовательной программы общеобразовательной учебной дисциплины БД.09 Обществознание для профессиональных образовательных организаций, ФГОС СПО и учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Безгин С.В., преподаватель 1 квалификационной категории, КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 17**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 23**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 25**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины БД.04. Обществознание является частью программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Основной целью изучения программы БД.09 Обществознание является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Ключевыми задачами изучения обществознания с учетом преемственности с основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, с учетом гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;
- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;
- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;
- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, овладение универсальными учебными познавательными действиями: - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;

	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	- владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально- гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач		сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет- ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением

		соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - умение определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и

	- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; - б) самоконтроль: - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; - в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства

К 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять	- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач
	- роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным; - овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение:	- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной
	- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;	1) сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; - социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях

	- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания; - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; 2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; 3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия

		преобразований в

		различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; • связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; • владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для выполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; • владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план

		развернутых ответов,

		анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской

		ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;

		сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;	- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества
	расширение опыта деятельности экологической направленности; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	обществ
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными	- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;

	познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;	
	- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, овладение универсальными учебными познавательными действиями.	- особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений

1.4. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов, в том числе
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	38
Практические занятия	34
В Т.Ч. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля из общей учебной нагрузки)	10
Практические занятия	10
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план учебной дисциплины Обществознание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала		2	
	1.	«Обществознание» как наука.	2	ОК 04 – ОК 06
Раздел 1. Человек и общество			24	
Тема 1.1. Природа человека и его деятельность	Содержание учебного материала		12	
	1.	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации.	2	ОК 04 – ОК 06
	2.	Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		8	
	Практическая работа № 1. Деятельность и мышление. Деятельность и мышление. Познание чувственное и рациональное: ощущение, восприятие, представление, понятие, суждение, умозаключение.		2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Практическая работа № 2. Выбор профессии. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение.		2	
	Практическая работа № 3. Свобода человека. Свобода человека и ее ограничители. Свобода и ответственность. Выбор и ответственность за его последствия. Свободное общество. Гражданские качества личности.		2	
	Практическая работа № 4. Социальное развитие. Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Социальные процессы в современной России.		2	
	Содержание учебного материала		12	
Тема 1.2. Общество как сложная система	1.	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов	2	ОК 04 – ОК 06

	2.	Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе	2	
		В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8	
		Практическая работа № 5. Эволюция и революция. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие прогресса и регресса. Общественный прогресс и регресс. Критерии общественного прогресса. Критерии социального прогресса.	2	ОК 01 – ОК 09, ПК 1.4
		Практическая работа № 6. Глобализация современного общества. Многовариантность общественного развития. Особенности современного мира. Целостность и противоречивость современного мира. Процессы глобализации.	2	
		Практическая работа № 7. Глобальные проблемы человечества. Глобальные проблемы. Проблема Севера и Юга. Современные войны, их опасность для человечества.	2	
		Практическая работа № 8. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации.	2	
Раздел 2. Духовная культура человека и общества.			16	
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества.		Содержание учебного материала	8	
	1.	Культура и духовная жизнь общества. Понятие о культуре и субкультуре.	2	ОК 04 – ОК 06
		В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6	
		Практическая работа № 9. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07
		Практическая работа № 10. Государственная политика в области культуры	2	
		Практическая работа № 11. Многообразие культур. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура – продукт информационного общества. Учреждения культуры.	2	
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире.		Содержание учебного материала	4	
	1.	Познание и знание. Понятие истины, ее критерии	2	ОК 04 – ОК 06
		В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
		Практическая работа № 12. Образование как способ передачи знаний и опыта. Система образования в Российской Федерации. Профессиональное образование.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07
Тема 2.3. Мораль, религия и искусство как элементы духовной культуры		Содержание учебного материала	4	
	1.	Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм. Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести	2	ОК 04 – ОК 06
		В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	

		Практическая работа № 13. Искусство. Искусство и его роль в жизни людей. Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств. Особенности искусства. Эстетическая культура. Тенденции духовной жизни современной России.	2	ОК 01 – ОК 09, ПК 1.4
Раздел 3. Экономика			10	
Тема 3.1.		Содержание учебного материала	6	
Экономика – основа жизнедеятельности общества	1.	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов	2	ОК 04 – ОК 06
		В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
		Практическая работа № 14. Человек в системе экономических отношений. Рациональное поведение потребителя. Рациональное поведение производителя. Защита прав потребителя. Экономическая свобода. Экономическая культура	2	ОК 01 – ОК 09, ПК 1.4
		Практическая работа № 15. Бюджет семьи. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Обязательные и произвольные расходы. Сбережения.	2	
Тема 3.2.		Содержание учебного материала	2	
Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	1.	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика защиты конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия	2	ОК 04 – ОК 06
Тема 3.3.		Содержание учебного материала	2	
Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	1.	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	2	ОК 04 – ОК 06
Раздел 4. Социальные отношения			8	
Тема 4.1		Содержание учебного материала	4	

Социальная структура общества. Положение личности в обществе	1.	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	2	ОК 04 – ОК 06
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическая работа № 16. Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста		2	ОК 01 – ОК 09, ПК 1.4
Тема 4.2.	Содержание учебного материала		2	
Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы разрешения	1.	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога	2	ОК 04 – ОК 06
Тема 4.3	Содержание учебного материала		2	
Важнейшие социальные общности и группы	1.	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	2	ОК 04 – ОК 06
Раздел 5. Политика			8	
Тема 5.1.	Содержание учебного материала		4	
Политика и власть. Политическая система	1.	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе	2	ОК 04 – ОК 06
	2.	Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства	2	
Тема 5.2.	Содержание учебного материала		4	

Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	1.	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации. Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства	2	ОК 04 – ОК 06
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическая работа № 17. Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника		2	ОК 01 – ОК 09, ПК 1.4
Раздел 6. Право			4	
Тема 6.1	Содержание учебного материала		2	
Право в системе социальных норм	1.	Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации	2	ОК 04 – ОК 06
Тема 6.2	Содержание учебного материала		2	
Основы конституционного права Российской Федерации	1.	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени	2	ОК 04 – ОК 06
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
Обязательная учебная нагрузка в том числе практических работ			72	
Всего			34	
			72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета обществознания, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
 - информационно-коммуникационные средства;
 - экранно-звуковые пособия;
 - комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
 - библиотечный фонд кабинета – УМК (в т.ч. и мультимедийные).
- Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам обществознания.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Ковригин, В.В. Обществознание: учебник / В.В. Ковригин. – М.: ИНФРА-М, 2024. – 303 с. – (Среднее профессиональное образование). – DOI 10.12737/22813. – ISBN 978-5-16-012362-2. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083158> (дата обращения: 09.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Мушинский, В.О. Обществознание: учебник / В.О. Мушинский. – М.: ИНФРА-М, 2022. – 320 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-014830-4. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1855980> (дата обращения: 09.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Обществознание: учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень: в 2 ч. Ч. 1: учебник / М. В. Кудина, М.В. Рыбакова, Г.В. Пушкарёва [и др.]; под ред. В.А. Никонова. – 2-е изд. – М.: ООО "Русское слово-учебник", 2020. – 384 с. – (ФГОС. Инновационная школа). – ISBN 978-5-533-01218-8. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/2004391> (дата обращения: 09.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Обществознание: учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень: в 2 ч. Ч. 2: учебник / М.В. Кудина, М.В. Рыбакова, Г.В. Пушкарёва [и др.]; под ред. В.А. Никонова. – 2-е изд. – М.: ООО "Русское слово-учебник", 2020. – 424 с. – (ФГОС. Инновационная школа). – ISBN 978-5-533-01219-5. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/2004393> (дата обращения: 09.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

б) дополнительная литература:

1. Важенін А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Учебник. – 10-е изд., испр. – М.: Академия, 2021. – 528 с. – ISBN: 978-5-4468-9868-8.

2. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. – М.: Академия, 2023. – 240 с. – ISBN: 978-5-0054-1417-5.

3. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. – М.: Академия, 2019. – 144 с. – ISBN: 978-5-4468-8665-4.

4. Васильев М.В. Обществознание: учебник / Васильев М.В. – М.: Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 377 с. – ISBN 978-5-4497-0740-6. – Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/98513.html> (дата обращения: 08.06.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – DOI: <https://doi.org/10.23682/98513>.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Открытый класс: сетевые образовательные сообщества. Режим доступа: www.openclass.ru

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. Режим доступа: www.school-collection.edu.ru.

3. Фестиваль педагогических идей «Открытый урок». Режим доступа: www.festival.1september.ru

4. Экономическая библиотека, [Электронный ресурс]: <http://economy-lib.com>;

5. Кодексы и Законы Российской Федерации, правовая навигационная система, [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.consultant.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.09 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	1.2, 2.3, 3.1, 4.1, 5.2	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимная оценка Презентация мини-проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы Промежуточная аттестация (выполнение зачетных заданий)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 4.1, 5.2	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	1.2, 2.3, 3.1, 4.1, 5.2	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Все темы	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 6.1, 6.2	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Все темы	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 4.1, 5.2	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	1.2, 2.3, 3.1, 4.1, 5.2	
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1.2, 2.3, 3.1, 4.1, 5.2	

Приложение 2.5
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
общеобразовательного цикла

БД.05 ГЕОГРАФИЯ

Рабочая программа учебного предмета **«География»** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету **«География»** для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Вараницкая Л.П., преподаватель первой квалификационной категории, КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 26**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 27**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «География»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «География» является частью программ подготовки специалистов среднего звена по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Программа «География» ориентирована на достижение следующих целей: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

1.3.2. Задачи дисциплины:

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; - владеть географической терминологией и системой базовых

	- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; способность их использования в познавательной и социальной практике	географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем;
К 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; - сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические,

	форм представления; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в	- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

ситуациях	образовательной деятельности и жизненных	
	ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	
ОК 04.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыкам учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий,	- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	распределять	
	роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций смягчать конфликты; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	осознание обучающимися российской гражданской идентичности; целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-	- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в

осознанное	культурных традиций, формирование системы значимых	достижении целей устойчивого развития;
поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;	- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; овладение навыками учебно- исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; овладение навыками учебно- исследовательской, проектной и социальной деятельности;	- сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать
		диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать

		выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;
ОК 09. Пользоваться Профессионально й документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать,

	группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ПК 6.1 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее	- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	44
Практические занятия	28
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	16
Теоретическое обучение	8
Практические занятия	8
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание предмета ГЕОГРАФИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Введение	Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)	2	ОК 01, ОК 02,
Раздел 1. Общая характеристика мира		40	
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	Содержание учебного материала	8	ОК 02, ОК 04
	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 1: «Ознакомление с политической картой мира»		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02,

География мировых природных ресурсов	Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические ит.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды	2	ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 2: «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)»	2	
	Практическое занятие №3: «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией»	2	
Тема 1.3. География населения мира	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02,
	Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития Современная структура населения. Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества . Занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 4: «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)»		
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	20	ОК 01, ОК 02,

Мировое хозяйство	Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике	2	ОК 03, ОК 04. ПК 6.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 5: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил»		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		16	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02,
Мировое хозяйство	1. География основных отраслей мирового хозяйства 2. Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. 3. Географические особенности развития мировой электроэнергетики	2	ОК 03, ОК 04. ПК 6.1
	Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения. Транспортный комплекс. Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо-и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты	2	
	Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность. Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности. Сельское хозяйство. Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства	2	

География отраслей непроизводственной сферы. Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами		2	
В том числе практических занятий и лабораторных работ		8	
Практическое занятие № 6: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира»		2	
Практическое занятие № 7: «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»		2	
Практическое занятие № 8: «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»		2	
Практическое занятие № 9: «Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха»		2	
Раздел 2. Региональная характеристика мира		30	
Тема Зарубежная Европа	2.1. Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 6.1
	Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 10: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны»		
Тема	2.2. Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02,

Зарубежная Азия	Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	ОК 03, ПК 6.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 11: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии»		
Тема 2.3. Африка	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 6.1
	Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке		
Тема 2.4. Америка	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 6.1
	1. Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства.	4	
	2. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США 3. Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады 4. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки 5. Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки 6. Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. 7. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке		

		В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
		Практическое занятие №12: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки»		
Тема 2.5. Австралия и Океания		Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 6.1
		Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно- ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании	2	
Тема 2.6. Россия в современном мире		Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 6.1
		Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	2	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
		Практическое занятие №13: «Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России»	2	
		Практическое занятие №14: «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России»	4	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества			2	

Тема	3.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 6.1
Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты		Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы, возможные пути их решения. Влияние предприятий профильной отрасли на <i>глобальные</i> проблемы.	4	
Дифференцированный зачет				
Теоретическое обучение			38	
Практические занятия			34	
Всего			72 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «География».

Оборудование учебного кабинета «География»:

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

Технические средства обучения:

- компьютер/ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа, проектор.

Комплект учебно-наглядных пособий:

- атлас мира;
 - контурные карты;
 - политическая карта мира;
 - комплекты раздаточного материала по всем изучаемым разделам и темам (электронные презентации, контрольно-измерительные материалы, раздаточный материал, задания к самостоятельной работе, сборники практических работ)
- Комплект электронных пособий :
- развивающие фильмы: «Глобальное потепление», «Транссибирский экспресс», «Циклопические постройки мира», «Путешествие по Австралии» и др.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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

3.2.1. Основные источники:

1. Основные печатные издания: _

1. Баранчиков Е.В., География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. / Е.В. Баранчиков. О.А. Петрусюк— М., 2019.
2. Петрусюк О.А. География. Контрольные задания: учеб. для студ.учреждений сред. проф. образования. – М.: «Академия», 2019. – 160 с.
3. Атлас. 10-11 класс. Экономическая и социальная география мира. Изд-во "Дрофа" (Просвещение)
4. Контурные карты. География. 10-11 классы. Изд-во "Дрофа" (Просвещение)

2 Знаниум – электронно-библиотечная система:

1. Гладкий, Ю. Н. География. 11 класс (базовый и углубленный уровень) : учебник / Ю. Н. Гладкий, В. В. Николина. - 5-е изд., перераб. - Москва : Просвещение, 2023. - 223 с. - (Полярная звезда). - ISBN 978-5-09-104481-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2135214> (дата обращения: 08.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. География. Атлас : электронная форма учебного пособия для СПО. - Москва : Просвещение, 2024. - 16 с. - ISBN 978-5-09-107611-0. - Текст :

электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2109044> (дата обращения: 08.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Кузнецов, А. П. География. Базовый уровень. Рабочая тетрадь : электронная форма учебного пособия для СПО / Кузнецов А.П., Ким Э.В. - М.:Просвещение, 2024:. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2146000> (дата обращения: 08.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Домогацких, Е. М. География: экономическая и социальная география мира: учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень. Часть 1. Общая характеристика мира : учебник / Е. М. Домогацких, Н. И. Алексеевский. - 2-е изд. - Москва : ООО «Русское слово — учебник», 2020. - 288 с. - (ФГОС. Инновационная школа). - ISBN 978-5-533-01221-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2040877> (дата обращения: 08.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Печатные издания:

1. Гладкий Ю.Н., География (базовый уровень). 10 класс / Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина— М., 2014.
2. Петрова Н.Н. География. Современный мир. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. / Н.Н. Петрова— М., 2014.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	тестирование кейс задания географический диктант устный опрос, фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования
ОК 02.	Р 1, Темы 1.1., 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 03.	Р 1, Тема 1.3; 1.4. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 04.	Р 1, Темы 1.1., 1.4. Р 3, Тема 3.1	
ОК 05.	Р 1, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1	
ОК 06.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 07.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ПК 6.1	Профессионально-ориентированное содержание	

Приложение 2.6
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
общеобразовательного цикла
БД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
(Английский язык)

2025 г.

Программа учебной дисциплины БД.06 *Иностранный язык (английский язык)* разработана с учетом примерной основной образовательной программы для профессиональных образовательных организаций, ФГОС СПО и учебного плана по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Хученок Д.А. преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский - на - Амуре колледж технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.06 «Иностранный язык»

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины БД.06 Иностранный язык (Английский язык) является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Программа БД.06 Иностранный язык (Английский язык) ориентирована на достижение следующих целей:

1. формирование представлений об иностранном языке как о языке международного общения и средства приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

2. формирование коммуникативной компетенции, позволяющей общаться на иностранном языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий мотивов и целей общения;

3. дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

а) речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

б) языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

в) социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

г) компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

д) учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

4. воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

5. воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Задачи дисциплины:

Задачи освоения дисциплины БД.06 Иностранный язык (Английский язык) на базовом уровне сформулированы в соответствии с требованиями ФГОС СОО и с ориентацией на результаты ФГОС СПО:

1. совершенствование коммуникативных умений в основных видах речевой деятельности: чтение и понимание иноязычного текста, восприятие и понимание иноязычной речи на слух, говорение и письмо на иностранном языке;

2. расширение знаний о странах изучаемого языка;

3. развитие успешного иноязычного общения в наиболее распространенных социально-бытовых ситуациях повседневного общения, и умения переносить эти умения в ситуации учебно-трудовой и профессиональных сфер общения;

4. формирование умений для практического использования иностранного языка в будущей профессиональной деятельности;

5. совершенствование нескольких групп умений и навыков:

- умения и навыки использования языковых единиц (грамматических, лексических, слухо-произносительных) в речи;

- умения и навыки восприятия и порождения связной речи (дискурсивные умения);

- умения социолингвистического плана, т.е. умения ориентироваться в языковой среде, использовать язык в соответствии с ситуацией и содержанием общения, социальным контекстом, характером собеседников, а также адекватно употреблять языковые единицы и их формы;

- умения социокультурного плана, предполагающие способность адекватно - воспринимать и реализовывать социально-культурный контекст использования иностранного языка (умения и навыки межкультурной коммуникации);

- коммуникативные умения и навыки, обеспечивающие способность взаимодействия обучаемых с другими коммуникантами в социально обусловленных ситуациях, что предполагает достижение достаточного взаимопонимания и умения поставить себя на место собеседника, учесть и реализовать межролевое и межличностное взаимодействие партнеров по коммуникации; к

- компенсационные умения и навыки, предполагающие способность восполнять недостатки и пробелы во владении иностранным языком и выходить из ситуации затруднения в процессе использования иностранного языка в качестве средства общения;

- учебные умения и навыки, позволяющие эффективно изучать иностранный язык как в условиях полностью управляемой учебной деятельности, так и во внеаудиторной самостоятельной работе (способность выполнять различные виды работы, учебные задания; умения и навыки самоконтроля и самокоррекции и т. д.).

1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- воспринимать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - планировать этапы решения задачи; составлять план действия; - эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач - знать социокультурный портрет и наследие родной страны и страны изучаемого языка; грамотно излагать свои мысли на государственном и иностранном языках; отстаивать свою гражданскую позицию; проявлять толерантность к другим народам и иной культуре; владеть нормами межкультурного и межличностного общения;	- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях; - достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля; - владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка; - достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; - сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля; - владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно- исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях - овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи; - создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика), повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи;

	- самостоятельно определять цели собственной траектории развития; - самостоятельно определять способы достижения заявленных целей; - устанавливать причинно-следственные связи; - оценивать и обосновывать свои действия (текущие и планируемые); - освоение и использование межпредметных понятий и универсальных учебных действий - овладение навыками учебно- исследовательской, проектной и социальной деятельности	- ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик; - передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения; - восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации - чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания; - чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию - создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; - заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; - написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных

		особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах;
		- знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; - знание и владение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; - знание правил оформления электронного сообщения личного характера; - знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; - выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - знание и владение навыками употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - знание и владение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - знание и понимание речевых различий в ситуациях

		официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; - знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении;
		- знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; - знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи); - знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности; - участие в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ; - знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет; - знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку; - знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 02 Использовать	определять задачи для по-	- сформированность умения исполь-

современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	иска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное	зоваться иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях; достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля; владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка; -достижение порогового уровня
	программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач;	владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в руслев выбранного профиля; владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно-исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи; создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика), повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик; передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения; восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных

		текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания; чтение сплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план,
		картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах; знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и

		интонации; знание и владение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; знание правил оформления электронного сообщения личного характера; знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; знание и владение навыками употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; знание и владение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и
		использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении; -знание и владение

		компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; -знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи); -знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности; -участие в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ; -знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет; -знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку; -знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе, своей профессиональной деятельности; осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач	- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях; достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля;

	при взаимодействии в коллективе и команде в ходе профессиональной деятельности. Освоение и использование межпредметных понятий и	владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;
	универсальных учебных действий - готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории - овладение навыками учебно- исследовательской, проектной и социальной деятельности; - грамотно излагать свои мысли на государственном и иностранном языках; - отстаивать свою гражданскую позицию; - проявлять толерантность к другим народам и иной культуре; владеть нормами межкультурного и межличностного общения;	- достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в руслeвыбранного профиля; владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно- исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи; создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика), повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик; передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения; восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием

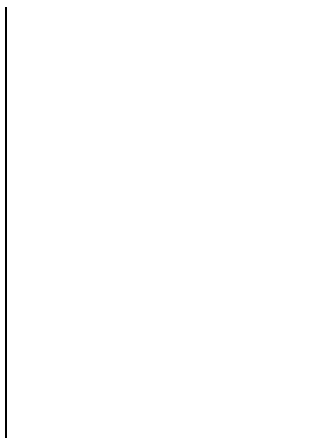
		нужной/интересующей/ запрашиваемой информации чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания; чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию создание письменных высказываний
		объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; - заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах; - знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; - знание и владение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; - знание правил оформления электронного сообщения личного характера; - знание и понимание основного значения изученных лексических

		единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; - выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - знание и владение навыками употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; знание и владение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках

		тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; - знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении; - знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании — языковую и контекстуальную догадку; - знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи); - знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности; участие в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ; - знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет; - знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку; - знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 09 Пользоваться профессиональной	- понимать смысл четко произнесенных	- сформированность умения использовать иностранный язык как

документацией на государственном и иностранном языках	высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые) понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе, о своей профессиональной деятельности;	средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях; - достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля; - владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое

ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК4.1 ПК 5.1	- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач; - знать социокультурный портрет и наследие родной страны и страны изучаемого языка; - грамотно излагать свои мысли на государственном и иностранном языках; - отстаивать свою гражданскую позицию; проявлять толерантность к другим народам и иной культуре; - владеть нормами межкультурного и межличностного общения;	поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка; -достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран использующими данный язык как средство общения; сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в руслeвыбранного профиля; - владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно- исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях - овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи; - создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика), повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; - ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик; - передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения; восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов



разного вида, жанра и стиля
объемом 600-800 слов, содержащих
отдельные неизученные языковые
явления, с различной глубиной
проникновения в их содержание: с
пониманием основного содержания,
с пониманием нужной/
интересующей/ запрашиваемой
информации, с
полным пониманием содержания;

		- восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации - чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания; - чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию - создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы прочитанный/прослушанный текст; - заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; - написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах; - знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном

		на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; - знание и владение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; - знание правил оформления электронного сообщения личного характера; - знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише) основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия)
		и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; - выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - знание и владение навыками употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише) включая 1350 лексических единиц освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения конверсии; - знание и владение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико- грамматические средства с

		учетом этих различий; - знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении; - знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоев коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; - знание и использование нескольких вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи); - знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности; - участие в учебно-исследовательской проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ;
		- знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет; - знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку; знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

1.4 Количество часов, отведенное на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося-144 часов, в том числе
обязательной аудиторной нагрузки обучающегося-144 часов;
самостоятельной работы обучающегося- 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

БД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (Английский язык)

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	144
В том числе:	
Теоретическое обучение	0
Практические занятия	144
Самостоятельная работа студента (всего)	0
Консультации	0
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета БД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел I. Вводно-фонетический курс		2	3
Введение	Содержание учебного материала.	2	
	1. Своеобразие английского языка. Его роль в современном мире как языка международного и межкультурного общения. Цели и задачи изучения иностранного языка в учреждениях среднего профессионального образования. Правила чтения долгих и кратких звуков. Понятия «монофтонг» и «дифтонг». Элементарное чтение по транскрипции.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04
Раздел 2. Грамматика.		54	
Тема 2.1. Артикль.	Содержание учебного материала.	6	
	1. Понятие “артикль”; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	2. Случаи, когда артикль не употребляется.	2	
	3. Особенности употребления артиклей с географическими названиями. Устойчивые словосочетания, в которых употребляется или не употребляется артикль.	2	
Тема 2.2 Местоимения.	Содержание учебного материала.	6	
	1. Значение местоимения как части речи. Личные местоимения и их падежи, функции в предложении;	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	2. Две формы притяжательных местоимений, особенности перевода на русский язык. Различия в употреблении количественных и неопределенных местоимений и местоименных выражений, значение местоимений. Употребление местоимения в речи, перевод данных местоимений с русского на английский и наоборот.	2	
	3. Особенности указательных, вопросительных и возвратных местоимений в английском языке; особенности рода, числа и падежа указательных местоимений, способы перевода на русский язык; нахождение местоимений в предложениях, перевод с русского на английский и наоборот.	2	
Тема 2.3. Спряжение глагола to be.	Содержание учебного материала.	4	
	1. Спряжение глагола to be в настоящем времени, прошедшем и будущем времени.	2	ОК.01,
	2. Образование вопросительной и отрицательной форм. Употребление их в речи.	2	ОК.02,

				OK.04
Тема 2.4. Глагол to have и оборот to have got.	Содержание учебного материала.	4		
	1. Спряжение глагола to have в настоящем, прошедшем и будущем времени.	2		OK.01,
	2. Образование вопросительной и отрицательной форм. Употребление в речи глагол to have и оборот to have got	2		OK.02,OK.04
Тема 2.5. Имя существительное.	Содержание учебного материала.	6		
	1. Особенности существительных в английском языке, собственные и нарицательные. Категории рода, числа и падежа существительных в отличии от русского языка.	2		OK.01, OK.02,OK.04
	2. Образование притяжательного падежа. Образование множественного числа существительных, существительные, которые образуют множественное число не по правилам;	2		
	3. Исчисляемые и неисчисляемые существительные; правила правописания; употребление в речи.	2		
Тема 2.6. Числительные.	Содержание учебного материала.	4		
	1. Значение числительных. Деление на количественные и порядковые; особенности образования количественных и порядковых числительных.	2		OK.01, OK.02,OK.04
	2. Чтение хронологических дат; чтение чисел и хронологических дат. Употребление числительных в речи.	2		
Тема 2.7. Времена английского глагола	Содержание учебного материала.	6		
	1. Характеристика действий, выраженных временами английского глагола. Образование времен английского глагола; употребление форм вспомогательных глаголов.	2		OK.01, OK.02,OK.04
	2. Образование вопросительных и отрицательных предложений с глаголами. Порядок слов в английском предложении.	2		
	3. Наречия времени. Отличительные особенности времен, определение времени глагола в предложении.	2		
Тема 2.8. Оборот there + be.	Содержание учебного материала.	2		
	1. Оборот there + be в <i>Present, Past</i> и <i>Future Simple</i> . Особенности перевода предложений с данным оборотом на русский язык	2		OK.01, OK.02,OK.04
Тема 2.9. Предлоги.	Содержание учебного материала.	6		
	1. Основные случаи употребления предлогов места	2		OK.01,
	2. Основные случаи употребления предлогов времени, направлении и др.	2		OK.02,OK.04

	3.	Случаи, когда предлог не употребляется. Многозначность предлогов.	2	
Тема 2.10.		Содержание учебного материала.	4	
Имя прилагательное.	1.	Способы образования сравнительной и превосходной степеней прилагательных (при помощи суффиксов и наречий more и the most).	2	OK.01, OK.02,OK.04
	2.	Случаи образования степеней сравнения не по общему правилу. Распознавание форм степеней сравнения прилагательных в текстах и использование их в речи.	2	
Тема 2.11.		Содержание учебного материала.	4	
Модальные глаголы.	1.	Характерные особенности модальных глаголов. Отличие модального глагола от других глаголов.	2	OK.01, OK.02,OK.04
	2.	Особенности употребления смыслового глагола после модальных. Формы, значение и функции модальных глаголов и их заменители; особенности употребления модальных глаголов.	2	
Тема 2.12.		Содержание учебного материала.	2	
Словообразование.	1.	Приставочный способ словообразования. Суффиксальный способ словообразования. Словообразование при помощи окончаний.	2	OK.01, OK.02,OK.04
Раздел 3. Человек			58	
Тема 3.1.		Содержание учебного материала.	8	
Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии).	1.	Лексика по теме и речевые клише.	2	OK.01, OK.02,OK.04
	2.	Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков.	2	
	3.	Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца.	2	
	4.	Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме.	2	
Тема 3.2.		Содержание учебного материала.	2	
Межличностные отношения.	1.	Лексика по теме и речевые клише. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков.	2	OK.01, OK.02,OK.04
Тема 3.3.		Содержание учебного материала.	8	
Человек, здоровье, спорт.	1.	Лексика по теме и речевые клише.	2	OK.01, OK.02,OK.04
	2.	Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков.	2	
	3.	Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца.	2	
	4.	Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме.	2	
Тема 3.4.		Содержание учебного материала.	8	

Повседневная жизнь, условия жизни.	1.	Лексика по теме и речевые клише.	2	OK.01, OK.02, OK.04
	2.	Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков.	2	
	3.	Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца.	2	
	4.	Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме.	2	
Тема 3.5. Навыки общественной	Содержание учебного материала.		6	
	1.	Лексика по теме и речевые клише.	2	OK.01, OK.02,

жизни. Планирование времени.	2.	Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков.	2	OK.04
	3.	Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме.	2	
Тема 3.6. Досуг.	Содержание учебного материала.		8	
	1.	Лексика по теме и речевые клише.	2	OK.01, OK.02,OK.04
	2.	Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков.	2	
	3.	Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца.	2	
	4.	Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме.	2	
Тема 3.7. Новости, средства массовой информации. Реклама.	Содержание учебного материала.		6	
	1.	Лексика по теме и речевые клише.	2	OK.01, OK.02,OK.04
	2.	Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков.	2	
	3.	Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме.	2	
Тема 3.8. Культурные и национальные традиции, обычаи и праздники.	Содержание учебного материала.		6	
	1.	Лексика по теме и речевые клише.	2	OK.01, OK.02,OK.04
	2.	Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков.	2	
	3.	Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме.	2	
Тема 3.9. Природа и человек (климат, погода, экология).	Содержание учебного материала.		6	
	1.	Лексика по теме и речевые клише.	2	OK.01, OK.02,OK.04
	2.	Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков.	2	
	3.	Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме.	2	
Раздел 4. Профессиональный модуль			30	
Тема 4.1. Профессии и профессиональные	Содержание учебного материала		6	
	1.	Лексика по теме и речевые клише.	2	OK.01,

	2.	Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков.	2	ОК.02, ОК.04, ОК.09,
				ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
качества, карьера, должности.	3.	Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме.	2	
Тема 4.2. Инвентарь. Оборудование.	Содержание учебного материала.		6	
	1.	Лексика по теме и речевые клише.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09,ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	2.	Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков.	2	
	3.	Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме.	2	
Тема 4.3. Методы приготовления пищи	Содержание учебного материала.		6	
	1.	Лексика по теме и речевые клише.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09,ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	2.	Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков.	2	
	3.	Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме.	2	
Тема 4.4. Продукты питания.	Содержание учебного материала.		6	
	1.	Лексика по теме и речевые клише.	2	ОК.01,
	2.	Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков.	2	ОК.02,

	3.	Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме.	2	ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
Тема 4.5. Обслуживание.		Содержание учебного материала.	6	
	1.	Лексика по теме и речевые клише.	2	ОК.01,
	2.	Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков.	2	ОК.02,
	3.	Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме. Дифференцированный зачет.	2	ОК.04, ОК.09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)			144	
в том числе практические занятия			144	
Консультации			-	
Всего:			144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранного языка».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкаф для хранения раздаточного дидактического материала;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение;
- наглядные пособия;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- компьютеры для преподавателя;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- антивирусное программное обеспечение;
- специализированное программное обеспечение;
- телевизор.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

3.2.1. Основные источники:

1. Основные печатные издания:

1. Агабекян, И. П. Английский для ссузов: учебное пособие / И. П. Агабекян. - М. : ТК Велби, Изд-во Проспект, 2016. - 280 с. ISBN: 978-5-392-21498-3

2. Бибикова, О. В., Кисарова, Ю. В. Грамматика английского языка. Учебное пособие. - Комсомольск-на-Амуре, 2022.

3. Голубев А. П., Коржавый А. П., Смирнова И. Б. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, А. П. Коржавый, И. Б. Смирнова. – М.: Издательский центр “Академия”, 2017. – 208 с. ISBN 978-5-4468-4424-1

4. Planet of English: Учебник английского языка для учреждений СПО / [Г. Т. Безкоровая, Н. И. Соколова, Е. А. Койранская, Г. В. Лаврик]. – М.: Издательский центр “Академия”, 2019. – 256 с. ISBN 978-5-4468-3430-3

5. Virginia Evans, Jenny Dooley, Stanley Wright Career Paths: Information Technology. - EU. - Express Publishing, 2018. ISBN 978-0-85777-640-2

2. Znanium - электронно-библиотечная система:

1. Маньковская, З. В. Английский язык : учебное пособие / З. В.

Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/22856. - ISBN 978-5-16-012363-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2128443> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Хорень, Р. В. Практическая грамматика английского языка = English Grammar Practice: Учебное пособие / Хорень Р.В., Крюковская И.В., Стамбакио Е.М. - Минск : РИПО, 2016. - 566 с.: ISBN 978-985-503-639-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/948611> (дата обращения: 04.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Печатные издания:

1. Голицынский, Ю. Б. Грамматика. Сборник упражнений. / Ю. Б. Голицынский - СПб. : Каро, - 2014. - 576 с. 36. ISBN: 978-5-9925-0545-0

2. Голубев, А. П. Английский язык : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. - М. : Издательский центр “Академия”, 2016. - 336 с. ISBN: 978-5-4468-4423-4

2. IPR books электронно-библиотечная система:

1. Голицынский, Ю. Б. Грамматика английского языка [Электронный ресурс] : сборник упражнений / Ю. Б. Голицынский. - Электрон. текстовые данные. - СПб. : КАРО, 2013. - 192 с. - 978-5-9925-0175-9. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/19511.html>

2. Дроздова, Т. Ю. English Grammar: Reference and Practice. Version 2.0. [Электронный ресурс] / Т. Ю. Дроздова, В. Г. Маилова, А. И. Берестова. - Электрон. текстовые данные. - СПб. : Антология, 2014. - 424 с. - 978-5-94962-272-8. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/42432.html>

3. Сомко, А. С. Профессиональный иностранный язык для специалистов в области компьютерной безопасности [Электронный ресурс] / А. С. Сомко, Е. А. Федорова. - Электрон. текстовые данные. - СПб. : Университет ИТМО, 2016. - 34 с. - 2227-8397. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68059.html>

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. <https://www.lingvolive.com/ru-ru> (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

3. www.britannica.com (энциклопедия “Британника”).

4. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

5. [https://www.collinsdictionary.com](http://www.collinsdictionary.com) (Collins online dictionary)

6. www.forvo.com (All the words in the world. Pronounced)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09	Р 1 Тема 1 Р 2 Тема 1-12 Р 3 Тема 1-9	Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий дифференцированного зачета Тесты Проект. Ролевые игры Круглый стол-дебаты Выполнение заданий дифференцированного зачета
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	Р 4 Тема 1-5	

Приложение 2.7
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
общеобразовательного цикла

БД.07 ИНФОРМАТИКА

Рабочая программа учебного предмета **«Информатика»** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету **«Информатика»** для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Т.И. Король, преподаватель
КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 26**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 27**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Информатика»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Программа «Информатика» ориентирована на достижение следующей цели:

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах;
- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов;
- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;
- приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уметь распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знать актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Уметь определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;	Владеет навыком набора и редактирования текста; выполняет операций с фрагментами текста; создание сложного многостраничного документа; создания и редактирования документов в облачных сервисах; оформления документов таблицами; работы в табличных процессорах; сохранения документов в различных цифровых форматах; совместной работы в группе редакторов; применения к тексту документа стилей и других средств оформления Умеет применять современные текстовые редакторы и процессоры; сохранять документы в различных форматах; применять средства совместного редактирования; создавать, настраивать, применять стили в документе с помощью текстового процессора; создавать сложные многостраничные документы с применением импортирования и внедрения текстовых, табличных и графических объектов из разных программных приложений Знает правила ввода, набора и редактирования текстовой информации; инструментарий и особенности современных текстовых редакторов и процессоров; возможности настольных издательских систем; средства совместного редактирования; стандарты форматов представления текстовых и табличных документов; понятия публичных и частных документов;

	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение;	способы работы с документами в облачных хранилищах; основные стандарты оформления текстовых документов. Создаёт новые и использует стандартные шаблоны документов;

1.4 Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часов,

в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 140 часов;

промежуточная аттестация – диф.зачет

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	140
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	40
Практические занятия	100
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля из общей нагрузки)	12
Практические занятия	12
Консультации	4
Промежуточная аттестация (диф. зачет)	2*

***Входит в число практических и теоретических занятий**

2.2. Тематический план и содержание предмета ИНФОРМАТИКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека		30	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Информационные процессы. Информационные ресурсы общества. Информационное общество и информационные революции. Информатика как наука. Вклад информатики в формирование современной научной картины мира.	2 2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
Тема 1.2. Подходы к измерению информации	Содержание учебного материала Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Передача и хранение информации. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие №1. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации. Единицы измерения информации Практическое занятие №2-3. Программный принцип работы компьютера. Примеры компьютерных моделей различных процессов. Переход от неформального описания к формальному. Практическое занятие №4-5. Создание архива данных. Извлечение данных из архива. Файл как единица хранения информации на компьютере. Атрибуты файла и его объем. Учет объемов файлов при их хранении, передаче. Запись информации на компакт-диски различных видов Организация информации на компакт-диске с интерактивным меню.	12 2 10 2 4 4	ОК 01, ОК 02, ОК 09
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство	Содержание учебного материала История вычислительной техники. Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Аппаратное устройство компьютера. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Основные характеристики компьютеров. В том числе практических занятий и лабораторных работ	4 2 2	ОК 01, ОК 02, ОК 09

компьютера	Практическое занятие №6. Операционная система. Графический интерфейс пользователя. Каталоги и подкаталоги. Файл как единица хранения информации на компьютере. Атрибуты файла и его объем. Учет объемов файлов при их хранении и передаче.	2	
Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Представление о различных системах счисления. Позиционные и непозиционные системы счисления. Представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №7. Перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 системы счисления в другую систему счисления	2	
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Основные понятия алгебры логики: высказывания, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение задач графическим способом	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 8. Алгебра логики. Логические функции. Логические операции. Построение таблицы истинности	2	
	Практическое занятие №9. Элементы теории множеств и математическая логика. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом	2	
Раздел 2. Использование программных средств и сервисов		62	
Тема 2.1. Технологии создания и преобразования информационных объектов	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Обработка текстовой информации. Виды ПО для работы с текстом. Алгоритмы работы с текстовой информацией. Альтернативы Word. Возможности динамических (электронных) таблиц. Аналоги Microsoft Access. Обработка мультимедийной информации. Microsoft PowerPoint. Аналоги PowerPoint для создания мультимедиа контента. Представление графических, звуковых и видео данных на ПК	4	
	Математическая обработка числовых данных. Microsoft Excel и его альтернативы. Таблицы и реляционные БД. Использование СУБД для выполнения учебных заданий из различных предметных областей. СУБД MS Access.	4	
Тема 2.2. Обработка	Содержание учебного материала	14	ОК 01, ОК 02,

информации в текстовых процессорах. Текстовые документы. Текстовый процессор MSWord	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	OK 09
	Практическое занятие №10-11. Редактирование и форматирование текстовых фрагментов	4	
	Практическое занятие №12. Нумерованные, маркированные и многоуровневые списки	2	
	Практическое занятие №13. Табличное представление данных	2	
	Практическое занятие №14. Добавление в документ формул и графических объектов	2	
	Практическое занятие №15-16. Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны	4	
Тема 2.3. Технология обработки информации в электронных таблицах. Табличный процессор MS Excel	Содержание учебного материала	14	OK 01, OK 02, OK 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	Практическое занятие №17-18. Приемы ввода, редактирования и форматирования в табличном процессоре	4	
	Практическое занятие №19. Адресация. Относительная, абсолютная и смешанная адресация	2	
	Практическое занятие №20-21. Сортировка, фильтрация, условное форматирование. Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование.	4	
	Практическое занятие №22-23. Математические и статистические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах.	4	
Тема 2.4. Представление информации в виде презентаций	Содержание учебного материала	10	OK 01, OK 02, OK 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	Практическое занятие №24-25. Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентаций. Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий. Использование презентационного оборудования.	4	
	Практическое занятие №26. Создание презентаций. Переходы между слайдами. Требования к созданию презентаций. Оформление слайдов. Использование встроенных шаблонов и авторского оформления.	2	
	Практическое занятие №27. Анимация в презентациях. Применение анимационных эффектов к объектам презентации	2	

	Практическое занятие №28. Композиция объектов презентации. Вставка в презентацию звуковых и видеофрагментов. Гипертекстовые переходы.	2	
Тема 2.5. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №29. Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из различных предметных областей	2	
Тема 2.6. БД как модель предметной области. СУБД MSAccess	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практическое занятие №30. Построение таблиц. Типы полей	2	
	Практическое занятие №31. Сортировка и фильтрация данных	2	
	Практическое занятие №32. Создание связей между таблицами. Нормализация отношений	2	
	Практическое занятие №33. Отбор данных с помощью запросов	2	
	Практическое занятие №34. Использование форм в БД	2	
	Практическое занятие №35. Создание отчетов и макросов	2	
Раздел 3. Информационное моделирование		16	
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ПК 1.1
	Компьютерные сети и их классификация. Работа в локальной сети. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. Правовые основы работы в сети Интернет	2	
Тема 3.2. Списки, деревья, графы	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №36. Элементы теории графов. Ориентированные графы. Путь и цикл в графе. Таблицы путей. Списки и деревья. Алгоритм построения дерева решений	2	
Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №37. Алгоритм моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр, комбинаторики и математической статистики. Выигрышная стратегия.	2	
	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02,

Тема 3.4. Визуализация данных в электронных таблицах	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 09
	Практическое занятие №38-40. Визуализация данных в электронных таблицах. Построение диаграмм и функций	4	
Раздел 4. Телекоммуникационные технологии		30	
Тема 4.1. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Компьютерные сети и их классификация. Работа в локальной сети. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. Правовые основы работы в сети Интернет	2	
Тема 4.2. Службы Интернета	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Программное обеспечение: классификация и его назначение. Лицензионное ПО. Открытые лицензии. Сетевое ПО. Современные операционные системы. Автоматизированное рабочее место сотрудника.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие №41-42. Комплектация компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности.	4	
	Практическое занятие № 43-45. Создание Web-страницы на языке HTML, создание списков и вставка графики, таблицы и гиперссылки.	6	
	Практическое занятие № 46. Социальные сети. Достоинства и опасности социальных сетей. Этические нормы коммуникации в сети Интернет.	2	
Тема 4.3. Сетевое хранение данных и цифрового контента	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 47. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах.	2	
Тема 4.4. Информационная безопасность	Содержание учебного материала	18	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Информационная безопасность. Защита информации. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Информационная безопасность в мире, России.	4	
	Виды правовой информации. Персональные данные. Безопасность в Интернете	2	
	(сетевые угрозы, мошенничество).		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	

	Практическое занятие № 48-49. Правовые нормы, относящиеся к информации: правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Нормативно-правовые юридические базы. Работа в системе Консультант+	4	
	Практическое занятие № 50. Электронное правительство. Портал государственных услуг РФ. Принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средства обеспечения надежного функционирования средств ИКТ. Криптографическая защита информации.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2*	
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)		140	
в том числе практические занятия		100	
Консультации		4	
Всего		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет информатики, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети «Интернет»;
- комплект учебно-методической документации;
- компьютеры для обучающихся;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- интерактивная доска;
- мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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

3.2.1. Основные источники:

1. Основные печатные издания:

1. Цветкова М.С. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова. - М.: Издательский дом «Академия», 2020.
 2. Бондарев В.А. Информатика. В 2-х частях. Ч.2. MS Access, Internet, HTML, MS PowerPoint: учебное пособие / Бондарев В.А., Фёдоров И.В., Фёдоров С.В. — Омск: Омский государственный технический университет, 2021. — 109 с.
 3. Гаврилов, М.В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М.В. Гаврилов, В.А. Климов. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020 – 383 с.
 4. Забелин С.Л. Инфокоммуникационные сети и системы связи: учебное пособие для СПО / Забелин С.Л. — Саратов: Профобразование, 2022. — 159 с.
 5. Зимин, В.П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.П. Зимин. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020 – 126 с.
 6. Компьютерные сети и телекоммуникации: учебное пособие для СПО / — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 103 с.
 7. Молдованова О.В. Информационные системы и базы данных: учебное пособие для СПО / Молдованова О.В. — Саратов: Профобразование, 2021. — 177 с.
 8. Швецов В.И. Базы данных: учебное пособие для СПО / Швецов В.И. — Саратов: Профобразование, 2019. — 219 с.
2. Znanium.ru – электронно-библиотечная система:

1. Агальцов, В. П. Базы данных : в 2 книгах. Книга 2. Распределенные и удаленные базы данных: учебник / В.П. Агальцов. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 271 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0959-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2138458> (дата обращения: 04.06.2024). — Режим доступа: по подписке.
2. Боев, В. Д. Компьютерное моделирование : краткий учебный курс / В. Д. Боев, Р. П. Сыпченко. - Москва : ИНТУИТ, 2016. - 378 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2140200> (дата обращения: 04.06.2024). — Режим доступа: по подписке.
3. Артюшенко, В. В. Компьютерные сети и телекоммуникации : учебно-методическое пособие / В. В. Артюшенко, А. В. Никулин. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2020. - 72 с. - ISBN 978-5-7782-4104-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1866903> (дата обращения: 04.06.2024). — Режим доступа: по подписке.
4. Баянов, Е. В. Моделирование в системе КОМПАС-3Д. Базовый уровень : учебное пособие / Е. В. Баянов. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2020. - 88 с. - ISBN 978-5-7782-4193-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1866907> (дата обращения: 04.06.2024). — Режим доступа: по подписке.
5. Безручко, В. Т. Компьютерный практикум по курсу «Информатика» : учебное пособие / В.Т. Безручко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 368 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-8199-0714-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832387> (дата обращения: 04.06.2024). — Режим доступа: по подписке.
6. Урбанович, П. П. Компьютерные сети : учебное пособие / П. П. Урбанович, Д. М. Романенко. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 460 с. - ISBN 978-5-9729-0962-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902692> (дата обращения: 04.06.2024). — Режим доступа: по подписке.
7. Бондаренко, И. С. Информационная безопасность : учебник / И. С. Бондаренко. - Москва : Издательский Дом НИТУ «МИСиС», 2023. - 254 с. - ISBN 978-5-907560-71-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2148212> (дата обращения: 04.06.2024). — Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Печатные издания:

1. Акопов, А.С. Компьютерное моделирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.С. Акопов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020 — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-564-10712-8.

2. Демин, А.Ю. Информатика. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А.Ю. Демин, В.А. Дорофеев. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 133 с.
3. Северанс Ч.Р. Как работают компьютерные сети и интернет / Северанс Ч.Р. — Москва: ДМК Пресс, 2022. — 116 с.
2. Электронные информационные ресурсы
 1. Информатика - 10 класс - Российская электронная школа (rech.edu.ru)
 2. Информатика - 11 класс - Российская электронная школа (rech.edu.ru)
 3. Я класс
 4. Урок цифры
 5. Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2023.- ЯндексРепетитор
 6. Информатика 10 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор
 7. Информатика 11 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор
 8. Анализ данных - Яндекс Практикум
 9. Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса
 10. Информатика 10 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов
 11. Информатика 11 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01, ОК 02, ОК 09	Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека Тема 1.1 Информация и информационные процессы Тема 1.2 Подходы к измерению информации Тема 1.3 Компьютер и цифровое представление информации Тема 1.5 Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет. Тема 1.7 Сетевое хранение данных и цифрового контента Тема 1.8 Информационная безопасность Раздел 2. Использование программных систем и сервисов Тема 2.3 Компьютерная графика Раздел 3. Информационное моделирование Тема 3.1 Модели и моделирование	Сообщение, тестирование, практические задания, тестирование, ознакомление с нормативными документами, таблицы, решение задач, кроссворд, тестирование
ОК 01, ОК 02, ОК 09	Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека Тема 1.4 Кодирование информации. Системы счисления Тема 1.6 Службы Интернета Тема 1.8 Информационная безопасность Раздел 2. Использование программных систем и сервисов Тема 2.1 Обработка информации в текстовых процессорах Тема 2.2 Технологии создания структурированных текстовых документов Тема 2.4 Технология обработки графических объектов Тема 2.5 Представление профессиональной информации в виде презентаций Тема 2.6 Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде Раздел 3 Информационное моделирование Тема 3.2 Технология обработки информации в электронных таблицах Тема 3.4 Визуализация данных в электронных таблицах Тема 3.5 Основы издательской деятельности	практические занятия, решение задач, практические задания, практическая работа, практические задания, мультимедийный продукт, мультимедийный продукт, реляционные таблицы
ОК 01, ОК 02, ОК 09	Прикладной модуль Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда	веб-сайт

Приложение 2.8
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
общеобразовательного цикла

БД.08 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Рабочая программа учебного предмета **«Физическая культура»** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету **«Физическая культура»** для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Шурыгина Ю.В., преподаватель высшей квалификационной категории,
КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 26**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 27**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Физическая культура»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью программ подготовки квалифицированных специалистов среднего по профессии СПО , 43.01.09 «Повар, кондитер» входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 «Сервис и туризм»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Программа 43.01.09 «Повар, кондитер» ориентирована на достижение следующей цели: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально-культурных ценностей и традиций, формирование мотивации потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Задачи дисциплины:

1.3.1. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

Формирование общих компетенций возможно через постановку практических задач; формирование дисциплинарных, предметных результатов и профессиональных компетенций – за счет включения профессионально-ориентированных заданий (с учетом осваиваемой специальности).

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) базовые исследовательские действия:	уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно- спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.

	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; способность их использования в познавательной и социальной практике.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	В области ценности научного познания: - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и

	· координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; · осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: · принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; · признавать свое право и право других людей на ошибки; · развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	- уметь использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	4
Практические занятия	68
Промежуточная аттестация (диф.зачет)	2*

*** - часы входят в состав часов практических занятий**

2.2. Тематический план и содержание предмета ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая культуры, как часть культуры общества и человека		4	
Профессионально ориентированное содержание			
Тема 1.1 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04
	Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-		
	Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств.		
Раздел № 2	Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности	68	
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 08
	Практические занятия		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		
Профессионально ориентированное содержание			ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		
Профессионально-ориентированное содержание			

Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 08
	Практические занятия	2	
	Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики для третьей группы профессии (профессий)		
2.6. Гимнастика (практические занятия 15-24)		10	
Тема 2.6 (1) Основная гимнастика	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.		
Тема 2.6 (2) Атлетическая гимнастика	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса.		

	Выполнение упражнений со свободными весами		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования.		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.		
Тема 2.6 (3) Аэробика	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.		
	Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно сосудистой).		
	Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, футбол-аэробика и т. п.).		
2.4 Спортивные игры (практические занятия 25-62)		38	
Тема 2.4 (1) Баскетбол	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча	4	
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	4	
Тема 2.5 (3) Волейбол	Содержание учебного материала	18	
	Практические занятия		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападение и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении	8	
	Освоение/ совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	

	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	8	
Тема 2.6 (4)	Содержание учебного материала	10	
Настольный теннис	Практические занятия		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях теннисом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка); Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, Прыжки: «разножка» (серия «разножек»); «лягушка»; в «стартовое» положение; через «коридор» и т.п. Выпады: (вперед, в сторону, назад). Бег: приставным, скрестным шагом; «змейкой»; «зигзагом»; «челночный» бег; ускорения со сменой направления; «семенящий». Подача, приём подачи (свеча).	6	
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности. Разбор правил игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам	2	
Тема 2.7 Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала (практические занятия 63-72)	10	
	Практические занятия		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;	2	
	Совершенствование техники спринтерского бега	2	
	Совершенствование техники (кроссового бега), средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))	4	
	Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)		72	
в том числе практические занятия		68	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены спортивные сооружения:

(универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;

оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

Спортивный зал:

- гимнастические стенки
- гимнастические скамейки
- волейбольная стойка
- баскетбольные щиты с кольцами.

Спортивный инвентарь:

- Волейбольные мячи
- Баскетбольные мячи
- Гимнастические обручи
- Скакалки
- Гранаты для метания 500 грамм, 700 грамм
- Эстафетные палочки
- Гимнастические маты
- Набивные мячи 2кг.
- Набивные мячи 1 кг.
- Измерительная рулетка
- Свисток
- Секундомер
- Волейбольная сетка
- Баскетбольные сетки

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Физическая культура (базовый уровень)», Андрюхина Т.В., Третьякова Н.В. /Под ред. Виленского М.Я. - ООО «Русское слово», 2019 г.
2. Физическая культура. 10-11 классы: учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / А.П. Матвеев. —М.:Просвещение, 2019. — 319 с.
3. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват.

учреждений / Г.И. Погадаев. — М.: ДРОФА / Учебник, 2019. — 288 с.

4. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / В. И. Лях. — 6-е изд. — М.: Просвещение, 2019. — 255 с. <https://fk12.ru/books/fizicheskava-kultura-10-11-klassv-lvah>

5. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / А.П. Матвеев, Е.С. Палехова. — М.: Вентана-Граф / Учебник, 2019. — 160 с.

Основные печатные и электронные издания

1. Педагогика физической культуры и спорта : учебно-методическое пособие / сост. С. Ю. Махов. - Орел : МАБИВ, 2019. - 125 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1510911> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Быченков, С. В. Физическая культура : учебник для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1896985> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Федорова, Т. Ю. Общие основы теории физической культуры и спорта. Часть I : учебное пособие / Т. Ю. Федорова. - Москва : РУТ (МИИТ), 2018. - 209 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1896985> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Парыгина, О. В. Теория физической культуры и спорта : учебное пособие / О. В. Парыгина. - Москва : Алтайр-МГАВТ, 2019. - 129 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1057281> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. Корягина, Ю. В. Практикум по физиологическим основам физической культуры и спорта : учебное пособие / Ю. В. Корягина, В. Г. Тристан. — Омск : Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, 2022. — 44 с. — Текст: электронный — URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=386021> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6. Филиппова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1905554> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

7. Физическая культура : учебник / А. С. Гречко, Ю. И. Сиренко, Т. В. Синельникова, Ю. В. Мурзин ; под общ. ред. А. С. Гречко. - Омск : Издательство Омского государственного университета, 2023. - 200 с. - ISBN 978-5-7779-2663-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2144426> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

8. Корягина, Ю. В. Практикум по физиологическим основам физической культуры и спорта : учебное пособие / Ю. В. Корягина, В. Г. Тристан. — Омск : Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, 2001. — 44 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/64978.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

9. Лях, В. И. Физическая культура.¹⁶10-11 класс. Базовый уровень : учебник / В. И. Лях. - 11-е изд., переработанное и дополненное - Москва : Просвещение, 2022. - 271 с. - ISBN 978-5-09-103628-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1927388> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

10. Старкина, Л. А. Развитие гибкости для подготовки к сдаче норм комплекса ГТО : учебно-методическое пособие / Л. А. Старкина, А. Н. Старкин. — Липецк : Липецкий государственный педагогический университет имени П.П. Семёнова-Тян-Шанского, 2019. — 51 с. — ISBN 978-5-88526-870-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/101037.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

11. Лях, В. И. Физическая культура. Базовый уровень : электронная форма учебного пособия для СПО / В. И. Лях. - Москва : Просвещение, 2023. - 288 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2109047> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

12. Матвеев, А. П. Физическая культура. 10-11 класс (базовый уровень) : учебник / А. П. Матвеев, Е. С. Палехова. - 5-е изд., стереотипное - Москва : Просвещение, 2022. - 160 с. - ISBN 978-5-09-099583-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1927380> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 493 с.

2. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.

3. Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 379 с.

4. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.

5. Глек И.В., Чернышев П. А., ВикичрукМИ, Виноградов А.С.; под редакцией Глека И В. Шахматы. Стратегия Общество с ограниченной ответственностью «ДРОФА»

6. Готовцев, Е. В. Методика обучения предмету «Физическая культура». Школьный спорт. Лапта: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Готовцев, Г. Н. Германов, И. В. Машошина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с.

7. Диц С.Г., Рихтер И.К., Бикмуллина А.Р. Содержание подготовки спортсменов в теннисе / С.Г. Диц, И.К. Рихтер, А.Р. Бикмуллина. - Казань: Казан. ун-т, 2020. - 70 с.

8. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.

9. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. —

Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 424 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Р 1, Темы 1.1, 1.2, Р 2, Темы 2.1 - 2.6 П-о/с Р 3, Тема 3.1 Р 4, Темы 4.1 - 4.10 П-о/с	- составление словаря терминов, либо кроссворда защита презентации/доклада-презентации
ОК 04	Р 1, Темы 1.1, 1.2, Р 2, Темы 2.1 - 2.6 П-о/с Р 3, Тема 3.1 Р 4, Темы 4.1 - 4.10 П-о/с	- выполнение самостоятельной работы - составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, - составление профессиограммы - заполнение дневника самоконтроля - контрольное тестирование
ОК 08	Р 1, Темы 1.1, 1.2, Р 2, Темы 2.1 - 2.6 П-о/с Р 3, Тема 3.1 Р 4, Темы 4.1 - 4.10 П-о/с	- составление комплекса упражнений - оценивание практической работы - тестирование - демонстрация комплекса ОРУ, - сдача контрольных нормативов - сдача нормативов ГТО - выполнение упражнений на дифференцированном зачете

Рабочая программа
общеобразовательного цикла

БД.09 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

Рабочая программа учебного предмета **«Основы безопасности и защиты Родины»** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024 N 67 "О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных адаптированных программ".

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:

Шумкина А.С., преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 26**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 27**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Основы безопасности и защиты Родины»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание учебной программы « Основы безопасности и защиты Родины» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

Задача дисциплины вооружить студентов теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;
- идентификации негативных воздействий среды обитания от негативных воздействий;
- реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий;
- обеспечения устойчивого функционирования объектов экономики в соответствии с требованиями безопасности и экологичности в штатных и чрезвычайных ситуациях;
- принятия решений по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, а также принятия мер по ликвидации их последствий;
- прогнозирования развития негативных воздействий и оценки последствий их действий.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК02, ОК03, ОК07, ОК08 и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • базовыми логическими действиями: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем • базовыми исследовательскими действиями: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике. В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и	ПР6 02. Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. ПР6 08. Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

	самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • работой с информацией: - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам; - использование средств информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. В части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	ПР6 06. Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,	Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;	ПР6 01. Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной

использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; • самоконтроля: использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; • эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. В части духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.	политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера. ПР6 07. Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Овладение универсальными коммуникативными действиями: • совместной деятельностью: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	ПР6 14. Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им
	- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: • принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Осознание обучающимися российской гражданской идентичности. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания; - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и	ПРб 03. Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. ПРб 15. Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; ПРб 16. Сформированность представлений об опасности и

	настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени	В части экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	ПР6 05. Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него. ПР6 09. Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях. ПР6 10. Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного

		движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте. ПР6 11. Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования. ПР6 12. Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;	ПР6 13. Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность

подготовленности	- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.	представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; ПРб 04. Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевойсковые уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.
ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1., ПК 6.1.	- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; -вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	- совершенствование знаний терминологии и профессиональной лексики. - совершенствование опыта осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных и производственных проектов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
В том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	48
Самостоятельная работа студента (всего)	0
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

* - часы входят в состав часов практических занятий

2.2. Тематический план и содержание предмета ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии).	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		4	ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения		
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие 1	2	
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная		

	ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.		
Раздел 3. Безопасность в быту		6	ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала	2	ОК 07
	Практическое занятие 2	2	
	Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 04
	Практическое занятие 3	2	
	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.		
Раздел 4. Безопасность на транспорте		4	ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 4.1. Безопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 06; ОК 07

дорожного движения	Практическое занятие 4	2	
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие 5	2	
	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		4	ОК 03; ОК 04; ОК 06
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие 6	2	
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)		
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие 7	2	
	Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные)		

	учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		4	ОК 01; ОК 07; ОК 08
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении		
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 07
	Практическое занятие 8	2	
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дожидаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		6	ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		

человека. Инфекционные заболевания	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества		
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи		
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1., ПК 6.1.
	Практическое занятие-тренинг 9	2	
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		

Раздел 8. Безопасность в социуме		6	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие-тренинг 10	2	
	Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия		
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие 11	2	
	Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество		
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие 12	2	
	Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		6	ОК 2; ОК 03; ОК 06
Тема 9.1. Безопасность в	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06

цифровой среде	Практическое занятие 13	2	
	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ		
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1., ПК 6.1.
	Комбинированное занятие		
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде		
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие 14	2	
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		6	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		

общества	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в		
	экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность		
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие 15	2	
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		
Раздел 11. Основы военной подготовки		8	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 8
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры		
Тема 11.2. Виды,	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 06; ОК 08

назначение и характеристики современного оружия	Практическое занятие 16	2	
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие 17	2	
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами		
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Практическое занятие 18	2	
	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		
*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 час			
Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной	Содержание учебного материала	4	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 1.1., ПК
	Комбинированное занятиеПрактическое занятие 19	4	

деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. <i>Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия):</i> Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельность, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост <i>Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения):</i> Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи		2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1., ПК 6.1.

	средств индивидуальной		
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08; ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1., ПК 6.1.
	Практическое занятие 20	2	
	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание учебного материала	8	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1., ПК 6.1.
	Практическое занятие 21, 22, 23	6	
	Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО)		
	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие 24	2	
	Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		2	
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Основы безопасности и защиты Родины».

Оборудование учебного кабинета:

1. Учебно-методическая литература.
2. Аудио-видео-аппаратура, проекционная аппаратура.
3. Средства программного обучения и контроля знаний.
4. Макеты, муляжи, модели.
5. Тренажеры.
6. Стенды, плакаты.
7. Средства индивидуальной защиты и медицинское имущество.
8. Аудиовизуальные пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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

Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ.-2009.-№4.-Ст.445.
2. Гражданский кодекс РФ (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. – 1994. № 32. – Ч.1.- Ст.3301.
3. Гражданский кодекс РФ (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. – 1996.- № 5. – Ч.2.- Ст.410.
4. Гражданский кодекс РФ (часть третья) от 26.11.2001 № 146-ФЗ (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. – 2001.- № 49. –Ст.4552.
5. Гражданский кодекс РФ (часть четвертая) от 18.12.2006 № 230-ФЗ (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. – 2006.- № 52. – Ч.1.- Ст.5496.
6. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 № 223-ФЗ (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. – 1996.- № 1. –Ст.16.
7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 № 63 – ФЗ (в ред. от 07.12.2011, с изм. и доп., вступ. в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. – 1996. № 25. –Ст. 2954.
8. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ « О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.2013) // СЗ РФ. – 1998. № 13. – Ст.1475.
9. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ « О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. – 1994.- № 35. – Ст.3648.
10. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116 -ФЗ « О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. – 1997.- № 30. – Ст.3588.

11. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ « Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. – 2002. - № 30. – Ст.3030.

12. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ « Об обороне» (в ред. от 05.04.2013, с изм. от 03.02.2014;04.06.2014;12.02.2015) // СЗ РФ. – 1996.- № 23. – Ст.2750.

13. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ « Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. – 2002.- № 2. – Ст.133.

14. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ « Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. – 2011.- № 48. – Ст.6724.

15. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. – 2004.- № 2. – Ст.121.РФ 25.10.2011 № 22124).

16. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ

От 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183).

17. Приказ Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Инструкция об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрирован в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866).

Интернет-ресурсы:

1. www.mchs.gov.ru (МЧС РФ).
2. www.mvd.ru (МВД РФ).
3. www.mil.ru (МО РФ).
4. www.fsb.ru (ФСБ РФ).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметны результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1, Тема 1.2, Тема 1.4, Тема 1.7, Тема 2.2, Тема 2.3, Тема 2.4, Тема 2.5, Тема 2.7, Тема 3.2., Тема 3.4., Тема 3.5, Тема 3.6, Тема 3.7., Тема 4.1, Тема 4.2, Тема 4.3, Тема 4.4, Тема 4.5, Тема 4.6., Тема 5.1., Тема 5.2., Тема 5.3., Тема 5.4., Тема 5.5., Тема 5.6.	Формы контроля обучения: - домашние задания творческого характера; - практические задания по работе с литературой;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1., Тема 1.7., Тема 2.1, Тема 2.2., Тема 2.4., Тема 3.1., Тема 3.2., Тема 3.3, Тема 3.6, Тема 4.3., Тема 4.4., Тема 5.1., Тема 5.3., Тема 5.6., Тема 5.7.	Формы оценки результативности обучения: - традиционная систем отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.
ОК 03. Планировать и Реализовывать собственное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 3.7, Тема 5.1.	Методы контроля направлены на проверку умений обучающихся: - выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; - делать осознанный выбор способов действий; - осуществлять коррекцию (исправление) ошибок; - работать в команде.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 1.1, Тема 1.2, Тема 1.3, Тема 1.5, Тема 1.6, Тема 2.1, Тема 2.2., Тема 2.3, Тема 2.4., Тема 2.5, Тема 2.6, Тема 2.7, Тема 3.1, Тема 3.2. Тема 3.4., Тема 3.5, Тема 3.6, Тема 3.7., Тема 4.2, Тема 4.3, Тема 4.5, Тема 5.2., Тема 5.4., Тема 5.5., Тема 5.7.	Мониторинг оценки результатов обучения: - формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	Тема 1.1, Тема 1.2, Тема 1.3, Тема 1.5, Тема 1.6, Тема 2.1, Тема 2.2., Тема 2.3, Тема 2.4., Тема 2.5, Тема 2.6, Тема 2.7, Тема 3.1, Тема	- Кейс- задание; - Старт- задание; - Задание исследование; - Задание- эксперимент; - Фронтальный опрос;

основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрегиональных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	3.2., Тема 3.4., Тема 3.5, Тема 3.6, Тема 3.7., Тема 4.2, Тема 4.3, Тема 4.5, Тема 5.2., Тема 5.4., Тема 5.5., Тема 5.7.	- Графический диктант; - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование; - Тест- задание; - Защита работ прикладного модуля - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тема 5.4.	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Тема 1.5 Тема 1.6 Тема 3.5 Тема 4.2	
ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1., ПК 6.1.	Тема 1.7. Тема 2.7 Тема 3.7. Тема 5.6. Тема 5.7.	

Рабочая программа
общеобразовательного цикла

БД.10 ФИЗИКА

Рабочая программа учебного предмета **«Физика»** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету **«Физика»** для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Кузнецова Н.С., преподаватель высшей квалификационной категории КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Физика»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина относится к группе базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Программа учебной дисциплины Физика ориентирована на достижение следующей цели:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- формирование естественно-научной грамотности;
- овладение системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
- овладение основными методами научного познания, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять результаты, устанавливать зависимости между величинами, делать выводы;
- формирование умения решать задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;
- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

Задачи дисциплины:

- приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
- понимание сущности явлений, в производственной деятельности;
- освоение способов использования физических знаний для решения профессиональных задач, объяснения производственных и технологических процессов, принципов действия технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;
- формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;
- приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;
- формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;

- подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессий, получаемых в профессиональных организациях;

- подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявления гражданско-патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

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

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа
- смысл физических законов классической механики
- вклад ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

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

- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты,
- выдвигать гипотезы и строить модели,
- применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;

- практически использовать физические знания;
- оценивать достоверность естественно-научной информации;
- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию

- отличать гипотезы от научных теорий;
- делать выводы на основе экспериментальных данных;
- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;

- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

- воспринимать и на основе полученных знаний оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

- применять полученные знания для решения физических задач;
- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле; измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.

•

1.3.1. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих	- сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мега мира; - сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; - владеть закономерностями,

	утверждений, задавать параметры и критерии решения; -анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую	законами и теориями, принцип
	области жизнедеятельности;	равноправности инерциальных
	- уметь интегрировать знания из разных предметных областей; -выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; способность их использования в познавательной и социальной практике.	систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; -совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; -осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную деятельность индивидуально и в группе; -Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию	- уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач.

	информацию различных видов и форм представления; -создавать тексты в различных форматах с учетом целевой аудитории, -владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - ответственное отношение к своим родителям созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; -давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации; -уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, проявлять интерес и разрешать конфликты.	- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность и способность к самообразованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными и коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, обсуждать результаты совместной работы; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;	- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.
	- признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику творчества - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными и коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать	- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция,

	предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, применять знания об изменении климат принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: сформированность экологической культуры; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение экологической направленности на основе физики.	- сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования.

1.4. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 106 часа;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	106
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	92
Практические занятия	14
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля из общей учебной нагрузки)	
Теоретическое обучение	30
Практические занятия	6
Контрольные работы	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА ФИЗИКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2		3	4
Раздел 1 Механика			22/6	
Тема 1.1. Кинематика	Содержание учебного материала		8/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1	Механическое движение.	2	
	2	Равноускоренное и равнозамедленное прямолинейное движение	2	
	3	Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Угловая скорость	2	
	4	Свободное падение	2	
Тема 1.2. Законы механики Ньютона	Содержание учебного материала		8/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1	Силы в механике. Сила тяжести.	2	
	2	Вес. Второй закон Ньютона. Третий закон Ньютона.	4	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическое занятие № 1 Закон всемирного тяготения		2	
Тема 1.3. Законы сохранения в механике	Содержание учебного материала		6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1	Закон сохранения импульса. Реактивное движение.	2	
	2	Работа силы. Мощность. Энергия	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическое занятие № 2 Применение законов сохранения энергии		2	
Раздел 2 Основы молекулярной физики и термодинамики			16/4	
Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории.	Содержание учебного материала		8/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Масса и размер молекул	2	
	2	Броуновское движение. Диффузия. Параметры газа.	2	
	3	Температура -мера кинетической энергии	2	
	4	Газовые законы.	4	
Тема 2.2. Основы термодинамики. Свойства паров, жидкостей и	Содержание учебного материала		6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1	Первое и второе начало термодинамики. Принцип действия тепловой машины.	2	
	2	Характеристика твердого состояния вещества. Плавление и кристаллизация	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		2	

твёрдых тел	Практическое занятие № 3 Внутренняя энергия. Теплоемкость веществ		2	
Раздел 3 Электродинамика			24/6	
Тема 3.1. Электрическое поле.	Содержание учебного материала		12/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1	История развития электродинамики. Электрические заряды. Закон Кулона	2	
	2	Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для участка и полной цепи.	2	
	3	Конденсаторы.	2	
	4	Изучение последовательного и параллельного соединения проводников.	2	
	5	Закон Джоуля—Ленца. Тепловое действие тока	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическое занятие № 4 Работа и мощность электрического тока. Зависимость сопротивления от длины и площади поперечного сечения		2	
Тема 3.2. Магнитное поле. Электромагнитная индукция.	Содержание учебного материала		8/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1	Магнитное поле. Вектор магнитного поля	2	
	2	Закон Ампера	4	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическое занятие № 5 Магнитный поток. Сила Лоренца		2	
Тема 3.3. Основы СТО	Содержание учебного материала		2/0	
	1	Пространство и время специальной теории относительности.	2	
Раздел 4 Колебания и волны			14/2	
Тема 4.1. Механические колебания и волны	Содержание учебного материала		8/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1	Колебательное движение. Гармонические колебания.	2	
	2	Свободные механические колебания.	2	
	3	Математический и пружинный маятник.		
	4	Резонанс. Звуковые волны. Ультразвук и инфразвук.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическое занятие № 6 Математический и пружинный маятник.		2	
Тема 4.2. Электромагнитные колебания	Содержание учебного материала		6/0	
	1	Свободные и вынужденные электромагнитные колебания	2	
	2	Генераторы и трансформаторы	2	
	3	Изобретение радио Поповым А.С.	2	
Раздел 5 Оптика			6/2	
Тема 5.1.	Содержание учебного материала		6/2	ОК 01, ОК 02,

Природа света. Волновые свойства света.	1	Законы отражения и преломления света. Виды линз	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	2	Интерференция. Дисперсия. Дифракция		
	3	Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Рентгеновское излучение	2	
		В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
		Практическое занятие № 7 Интерференция. Дисперсия. Дифракция	2	
Раздел 6 Элементы квантовой физики			12/0	
Тема 6.1	Содержание учебного материала		4/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
Квантовая	1	Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внутренний фотоэффект. Лазер	2	
оптика.	2	Внешний фотоэлектрический эффект.	2	ОК 05, ОК 07
Тема 6.2 Физика	Содержание учебного материала		8/0	
атомного ядра.	1	Виды радиоактивных излучений.	2	
	2	Закон радиоактивного распада.	2	
	3	Дефект массы, энергия связи ядер.	2	
	4	Биологическое действие радиоактивных излучений.	2	
Раздел 7. Строение Вселенной			14/0	
Тема 7.1	Содержание учебного материала		6/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07 3
Строение	1	Солнечная система.	2	
Солнечной	2	Планеты и их видимое движение. Система Земля – луна.	2	
систем	3	Малые тела Солнечной системы.	2	
	4	Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звезд		
Тема 7.2	Содержание учебного материала		8/0	
Эволюция	1	Звезды и их основные характеристики. Этапы жизни звезд. Млечный путь – наша Галактика.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Вселенной	2	Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Вселенная. Расширение вселенной.	2	
	3	Закон Хаббла. Теория большого взрыва.	2	
	4	Масштабная структура Вселенной. Метагалактика.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)			106	
Теоретическое обучение			92	
в том числе практические занятия			14	
Консультации			2	
Всего			108	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Физики;

Оборудование учебного кабинета Физики:

- рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети «Интернет»;
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

- телевизор «LG»;
- пакеты ПО общего назначения (текстовые, графические редакторы);
- специализированное ПО: Microsoft Word.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Лабораторный комплект (набор) по механике
- Лабораторный комплект (набор) по молекулярной физике и термодинамике
- Лабораторный комплект (набор) по электродинамике
- Лабораторный комплект (набор) по оптике
- Лабораторный комплект (набор) по квантовым явлениям
- Набор по электролизу «Электролит ЭФ - 1»
- Лабораторный комплект (набор) по электростатике
- Индикатор радиоактивности РАДЕКС РД 1503
- Весы с гирями учебные ВГУ-1
- Прибор для изучения зависимости сопротивления металлов от температуры
- Прибор для исследования зависимости сопротивления от температуры
- Прибор для исследования звуковых волн

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Основные печатные издания:

1. Дмитриева В.Ф. «Физика для профессий и специальностей технического профиля», учебник для образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования- М.: Академия, 2020. – 200 с.

2. Дмитриева В.Ф. «Физика для профессий и специальностей технического профиля», сборник задач образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования- М.: Академия, 2020. – 150 с.

1. znanium– электронно-библиотечная система:

1.Пинский, А.А. Физика: учебник / А.А. Пинский, Г.Ю. Граковский; под ред. Под

общ. ред. [Дика Ю. И.](#), [Пурешева Н. С.](#) -4-е изд., испр. – Москва: ФОРУМ :ИНФРА-М, 2023.-560с.- (Среднее профессиональное образование).-ISBN978-5-00091-739-8.-Текст : электронный.-URL:<https://znanium.ru/product/1968777>

2. Мякишев, Г. Я. Физика. 11-й класс. Базовый и углублённый уровни / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, В. М. Чаругин; Под ред. Н. А. Парфентьева. - 11-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2023. - 436 с. - (Классический курс). - ISBN 978-5-09-103620-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089898>

3. Мякишев, Г. Я. Физика. 10 класс. Базовый и углублённый уровни : учебник / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, Н. Н. Сотский ; под ред. Н. А. Парфентьевой. - 6-е изд., переработанное и дополненное - Москва : Издательство "Просвещение", 2023. - 432 с. - ISBN 978-5-09-099514-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1927347>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3 Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3 Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	- оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3 Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	- наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - оценка выполнения домашних самостоятельных работ;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3 Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	- наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка деловой игры; - экзамен

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3 Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3 Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	

Рабочая программа
общеобразовательного цикла

БД.11 БИОЛОГИЯ

Программа учебной дисциплины БД.11 Биология разработана на основе ФГОС СОО, примерной образовательной программы общеобразовательной учебной дисциплины БД.11 Биология для профессиональных образовательных организаций, ФГОС СПО и учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Ахметшина Ю.Б., преподаватель высшей квалификационной категории, КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.11 БИОЛОГИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины БД.11 Биология является частью программ подготовки служащих и рабочих среднего звена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Программа БД.11 Биология ориентирована на достижение следующей цели: формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

Задачи дисциплины:

- 1) сформировать понимание строения, многообразия и особенностей живых систем разного уровня организации, закономерностей протекания биологических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;
- 2) развить умения определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами для выявления естественных и антропогенных изменений, интерпретировать результаты наблюдений,
- 3) сформировать навыки проведения простейших биологических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с объектами и оборудованием;
- 4) развить умения использовать информацию биологического характера из различных источников;
- 5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью; обосновывать и соблюдать меры профилактики заболеваний.
- 6) сформировать понимание значимости достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробиотехнологий.

1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной	- сформированность знаний о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной

деятельности применительно к различным контекстам	деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; способность их использования в	картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых – биологов в развитие биологии; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; - уметь владеть системой сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергезависимость, рост и развитие, уровневая организация; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам; приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента,
	познавательной и социальной практике	выдвижения гипотез, выявления

		зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов; сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в	сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; сформированность умений создавать
	группе; Овладение универсальными учебными	собственные письменные и устные сообщения на основе биологической

	познавательными действиями: в) работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: г) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; координировать и выполнять работу в	приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов
	условиях реального,	

	виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным овладение универсальными регулятивными действиями: д) принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	В части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, овладение универсальными учебными	- сформированность знаний о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу,
ПК 1.3. Проводить	познавательными действиями	человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых – биологов в

приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		развитие биологии; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем

1.4. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часов,
 консультации – 2 часа,
 экзамен – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	34
Практические занятия	22
Лабораторные занятия	8
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6
Теоретическое обучение	-
Практические занятия	6
Консультации	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БД.11 Биология

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах*	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка - структурно-функциональная единица живого		18	
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни	Содержание учебного материала 1. Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток	2	ОК 02
	1. Уровни организации живой материи. Химический состав клеток	2	
Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток	Содержание учебного материала 1. Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги)	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	1. Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Лабораторная работа № 1. Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения	2	
	Лабораторная работа № 2. Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)	2	
	Практическое занятие № 1. Вирусные и бактериальные заболевания	2	
Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности	Содержание учебного материала Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и нехомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства	4	ОК 01 ОК 02
	1. Строение хромосом. Нуклеиновые кислоты. Матричные процессы в клетке	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 2. Решение задач по цитологии	2	

Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Содержание учебного материала Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция - две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез	2	OK 02
	1. Типы обмена веществ	2	
Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Содержание учебного материала Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза	2	OK 02 OK 04
	1. Клеточный цикл. Митоз. Мейоз	2	
Раздел 2. Строение и функции организма		16	
Тема 2.1. Формы размножения организмов	Содержание учебного материала Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение	2	OK 02
	1. Формы размножения организмов. Гаметогенез	2	
Тема 2.2. Онтогенез растений, животных и человека	Содержание учебного материала Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и непрямое развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений	2	OK 02 OK 04
	1. Индивидуальное развитие организмов	2	
Тема 2.3 Закономерности наследования	Содержание учебного материала Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов	4	OK 02 OK 04
	1. Законы Г. Менделя	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 3. Решение задач на моно- ди-, полигибридное и анализирующее скрещивание	2	
Тема 2.4 Сцепленное наследование признаков	Содержание учебного материала Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом	4	OK 01 OK 02
	1. Сцепленное наследование генов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 4. Решение задач на сцепленное наследование	2	

Тема 2.5 Закономерности изменчивости	Содержание учебного материала Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	1. Виды изменчивости	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 5. Решение задач на определение типа мутации	2	
Раздел 3. Теория эволюции		4	
Тема 3.1. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	Содержание учебного материала Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот	2	ОК 02 ОК 04
	1. Формы и основные направления макроэволюции	2	
Тема 3.2. Происхождение человека - антропогенез	Содержание учебного материала Антропология - наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды	2	ОК 02 ОК 04
	1. Основные стадии антропогенеза	2	
Раздел 4. Экология		20	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	Содержание учебного материала Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико- химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда	2	ОК 01 ОК 07
	1. Классификация экологических факторов	2	

Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	Содержание учебного материала Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	1. Сообщества и экосистемы. Связи между организмами в биоценозе	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 6. Трофические цепи и сети	2	
	Практическое занятие № 7. Решение экологических задач	2	
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	Содержание учебного материала Биосфера - живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	1. Области биосферы и ее компоненты	2	
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	Содержание учебного материала Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1
	1. Антропогенные воздействия на биосферу	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 8. «Отходы производства»	2	
Тема 4.5. Влияние социально- экологических факторов на здоровье человека	Содержание учебного материала Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания	6	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1
	1. Принципы здоровьесберегающего поведения	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Лабораторная работа № 3. Умственная работоспособность	2	

Лабораторная работа № 4. Влияние абиотических факторов на человека	2

Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 5. Биология в жизни		6	
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.3
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 9. Подготовка и защита кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий.	2	
Тема 5.2 Биотехнологии в промышленности	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 10. Подготовка кейса «Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека»	2	
	Практическое занятие № 11. Защита кейса	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)		70	
в том числе практические работы		22	
лабораторные работы		8	
консультации		2	
экзамен		6	
Всего		72	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Биологии;

Оборудование учебного кабинета Биология:

- стол преподавателя;
- стул преподавателя;
- парты ученические;
- стулья ученические.

Технические средства обучения:

- рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети «Интернет»;
- проектор;
- экран;
- микроскопы;
- наборы микропрепаратов;
- препаровальные наборы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

3.2.1. Основные источники:

1. Основные печатные издания:

1. Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профиля, 2022

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Печатные издания:

- Биология в 3 т. Т 1 / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут ; под ред. Р. Сопера ; пер. 3-го анг. изд.. – 8-е изд. – М. : Лаборатория знаний, 2016. – 454 с. : ил.
2. Биология в 3 т. Т 2 / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут ; под ред. Р. Сопера ; пер. 3-го анг. изд.. – 8-е изд. – М. : Лаборатория знаний, 2016. – 435 с. : ил.
3. Биология в 3 т. Т 3 / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут ; под ред. Р. Сопера ; пер. 3-го анг. изд.. – 8-е изд. – М. : Лаборатория знаний, 2016. – 451 с. : ил.
4. Биология. Весь школьный курс в таблицах / сост. Л.В. Ёлкина. – Минск : Современная школа : Кузьма, 2011. – 4-е изд. – 416 с.
5. Биология. Подготовка к ЕГЭ-2013 : учебно-методическое пособие / А.А. Кириленко, С.И. Колесников. – Ростов н/Д : Легион, 2013. – 448 с
6. Биология. Сборник задач по генетике. Базовый, повышенный, высокий уровни, ЕГЭ : учебно-методическое пособие / А.А. Кириленко. – Изд. 5-е., перераб. и дополн. – Ростов н/Д : Легион, 2013. – 272 с.
7. ЕГЭ. Биология. Самостоятельная подготовка к ЕГЭ. Универсальные материалы с методическими рекомендациями, решениями и ответами / А.А. Каменский, Н.А. Соколова, А.С. Маклакова, Н.Ю. Сарычева. – 4-е изд., перераб. И доп. – М. : Издательство «Эк-замен», 2014. – 510 с.

8. Общая биология : учеб. для 10 – 11 кл. общеобразоват. учреждений / [Д.К. Беляев, П.М. Бородин, Н.Н. Воронцов и др.] под ред. Д.К. Беляева, Г.М. Дымшица. – 6-е изд. – М. : Просвещение, 2006. – 304 с. : ил.
9. Сивоглазов В.И., Агафонова И.Б., Захарова Е.Т. Общая биология. Базовый уровень: учеб. для 10-11 кл. общеобразовательных учреждений.- М.: Дрофа, 2007. - 368с.
10. Чебышев Н.В. Биология : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования [Н.В. Чебышев, Г.Г. Гринева, Г.С. Гузикова и др.] ; под ред. академика Н.В. Чебышева. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 448 с.

2. Электронные информационные ресурсы

а) znanium – электронно-библиотечная система

1. Андреева, Т. А. Биология : учебное пособие / Т.А. Андреева. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 241 с. - ISBN 978-5-369-00245-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1209230>. – Режим доступа: по подписке.
2. Ахмедова, Т. И. Биология : учебное пособие / Т. И. Ахмедова. - Москва : РГУП, 2020. - 150 с. - ISBN 978-5-93916-859-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1689573>. – Режим доступа: по подписке.
3. Тулякова, О. В. Биология : учебник / О. В. Тулякова. - 2-е изд. стер. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. - 449 с. - ISBN 978-5-4499-0114-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1906951> . – Режим доступа: по подписке.
4. Калашникова, Л. В. Биология : учебное пособие / Л. В. Калашникова, Л. П. Прокофьева ; под ред. проф. Л. П. Прокофьевой. - 2-е изд.. стер. - Москва : ФЛИНТА, 2021. - 56 с. - (Введение в специальность.) - ISBN 978-5-9765-2699-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1088950> . – Режим доступа: по подписке.
5. Пасечник, В. В. Биология. 10 класс (базовый уровень) : учебник / В. В. Пасечник, А. А. Каменский, А. М. Рубцов ; под ред. В. В. Пасечника. - Москва : Просвещение, 2023. - 223 с. - ISBN 978-5-09-099558-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1922236>. – Режим доступа: по подписке.

б) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Информационные материалы и базы данных, представленные на сайтах:

1. Биология – справочник юного натуралиста <http://www.bioaa.info>
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов- school-collection.edu.ru
3. Информационно-справочный ресурс по биологии Cell_Biology.ru
4. Медицинская библиотека <http://www.nedug.ru>
5. Открытый урок. Первое сентября. Открытый урок.рф <https://urok.1sept.ru/>
6. Проект «Вся биология» <http://sbio.info>
7. Сайт преподавателя Жарковой Е. А <https://repetitor.ru/view/repetitor-po-himii-zharkova-elena-ashotovna>
8. Социальная сеть работников образования <https://nsportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД. 11 БИОЛОГИЯ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
Раздел 1. Клетка - структурно- функциональная единица живого		Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»
ОК 02	Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни	Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками. Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии»
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ: Лабораторная работа № 1. Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения Лабораторная работа № 2. Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз) Практическое занятие № 1. Вирусные и бактериальные заболевания
ОК 01 ОК 02	Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности	Фронтальный опрос Разработка глоссария Практическое занятие № 2 Решение задач по цитологии
ОК 02	Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ
ОК 02 ОК 04	Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Обсуждение по вопросам лекции Разработка ленты времени жизненного цикла
Раздел 2. Строение и функции организма		Контрольная работа «Строение и функции организма»
ОК 02	Тема 2.1. Формы размножения организмов	Фронтальный опрос Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
ОК 02 ОК 04	Тема 2.2. Онтогенез растений, животных и человека	Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам Тест/опрос

OK 02 OK 04	Тема 2.3. Закономерности наследования	Фронтальный опрос Тест по вопросам лекции Практическое занятие № 3. Решение задач на моно-, ди-, полигибридное и анализирующее скрещивание
OK 01 OK 02	Тема 2.4. Сцепленное наследование признаков	Тест Разработка глоссария Практическое занятие № 4. Решение задач на сцепленное наследование
OK 01 OK 02 OK 04	Тема 2.5. Закономерности изменчивости	Тест Практическое занятие № 5. Решение задач на определение типа мутации
Раздел 3. Теория эволюции		
OK 02 OK 04	Тема 3.1. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической терминологии и символики для доказательства родства организмов разных систематических групп Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле
OK 02 OK 04	Тема 3.2. Происхождение человека - антропогенез	Фронтальный опрос Разработка ленты времени происхождения человека
Раздел 4. Экология		
OK 01 OK 07	Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов
OK 01 OK 02 OK 07	Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции Практическое занятие № 6. Трофические цепи и сети Практическое занятие № 7. Решение экологических задач
OK 01 OK 02 OK 07	Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	Оцениваемая дискуссия Тест
OK 01 OK 02 OK 04 OK 07 ПК 1.1	Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	Тест Практическое занятие № 8. «Отходы производства»
OK 02 OK 04 OK 07 ПК 1.1	Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Оцениваемая дискуссия Лабораторная работа № 3. Умственная работоспособность Лабораторная работа № 4. Влияние абиотических факторов на человека
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
Раздел 5. Биология в жизни		Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)

ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.3	Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	Практическое занятие № 9. Подготовка и защита кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий.
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.2	Тема 5.2 Биотехнологии в промышленности	Практическое занятие № 10. Подготовка кейса «Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека» Практическое занятие № 11. Защита кейса

Приложение 2.12
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
общеобразовательного цикла

БД.12 Индивидуальный проект

Рабочая программа БД.12 Индивидуальный проект для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Программа разработана в соответствии с положением об индивидуальном проекте обучающихся в КГБ ПОУ ККТиС, с учетом ФГОС среднего общего образования и требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии:

43.01.09. Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Король Т.И., преподаватель, КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 14**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 16**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 18**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.12 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины БД.12 Индивидуальный проект является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины и задачи дисциплины

Программа БД.12 Индивидуальный проект ориентирована на достижение следующих целей:

- формирование навыков проектной деятельности;
- самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных дисциплин или предметных областей;
- включение проектной деятельности в образовательный процесс;
- демонстрация достижений обучающегося в самостоятельном освоении содержания и методов избранных областей знаний и /или видов деятельности, способность проектировать и осуществлять целесообразную и результативную деятельность (учебно-познавательную, конструкторскую, социальную, художественно-творческую, иную).
- развитие регулятивных, познавательных, коммуникативных универсальных учебных действий
- формирование ключевых компетенций, определенных федеральными государственными стандартами СПО;
- воспитание активного, ответственного гражданина и творческого создателя;
- изменение психологии участников образовательного процесса и перестановка акцентов с традиционных образовательных форм на сотрудничество, партнерство преподавателя и студента, их совместный поиск новых комплексных знаний, овладение умениями использовать эти знания при создании своего интеллектуального продукта, востребованного сообществом.

Задачи организации работы над индивидуальным проектом заключаются в следующем:

- развитие творческих способностей, познавательной активности, интереса к обучению и коммуникативной и информационной компетенции;
- развитие способности к аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- формирование навыков саморазвития и самообразования, активной гражданской позиции;

— выявление интересов и склонностей обучающихся, формирование практического опыта в различных сферах познавательной деятельности обучающихся;

— обучение планированию (учащийся должен уметь четко определить цель, описать основные шаги по ее достижению, концентрироваться на достижении цели на протяжении всей работы);

— формирование навыков сбора и обработки информации, материалов (учащийся должен уметь выбрать подходящую информацию и правильно ее использовать);

— развитие у обучающихся исследовательских умений, проектного мышления;

— развитие умения анализировать и критически мыслить;

— развитие навыков анализа обучающимися собственной деятельности;

— развитие умения составлять письменный отчет о самостоятельной работе над проектом (составлять план работы, четко оформлять и презентовать информацию, иметь понятие о библиографии);

— формирование позитивного отношения к деятельности (учащийся должен проявлять инициативу, стараться выполнить работу в срок в соответствии с установленным планом и графиком работы);

— формирование интереса к будущей профессиональной деятельности.

1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Освоение содержания учебной дисциплины БД.12 Индивидуальный проект обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	- решать задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных дисциплин; - использовать основной алгоритм исследования при решении своих учебно-познавательных задач; - использовать основные принципы проектной деятельности при решении своих учебно-познавательных задач и задач, возникающих в культурной и социальной жизни; - использовать элементы математического моделирования при решении исследовательских задач; - использовать элементы математического анализа для интерпретации результатов, полученных в ходе учебно-исследовательской работы.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и	восстанавливать контексты и пути развития того или иного вида научной деятельности, определяя место своего исследования или проекта в общем культурном пространстве; отслеживать и принимать во внимание тренды и тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей; оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели; находить различные источники материальных и нематериальных

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	форм представления; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи	формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы и соотносясь с представлениями об общем благе; адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков; адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ); адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	варианты применения результатов
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно - исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;	- самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению; - составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение:	- вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	осознание обучающимися российской гражданской идентичности; целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно- нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально- культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; Патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям	- владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию при создании и реализации индивидуального проекта;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; овладение навыками учебно- исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; овладение навыками учебно- исследовательской, проектной и социальной деятельности;	- применять принципы бережливого производства при разработке и реализации индивидуального проекта;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языках	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	- способность разрабатывать структуру конкретного проекта; - владение умением определять методологию исследовательской деятельности; - владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию; - владение умением проводить исследования; - владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; - способность представлять результаты исследования в форме презентации.

1.4. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа, в том числе
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа.
самостоятельной работы обучающегося – 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	8
Практические занятия	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины БД. 12 Индивидуальный проект

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
Раздел 1. Общее представление о проектной деятельности		8	
Тема 1.1. Методология проектной деятельности	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	1. Понятие индивидуального проекта. Виды индивидуальных проектов	2	
	2. Выбор темы проекта. Ресурсное обеспечение проекта.	2	
	В том числе практических занятий:	4	
	Практическая работа № 1. Определение вида, типа, темы проекта	2	
	Практическая работа № 2. Оформление карты проекта.	2	
Раздел 2. Выполнение индивидуального проекта		14	
Тема 2.1. Реализация индивидуального проекта	Содержание учебного материала	8	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	В том числе практических занятий:	8	
	Практическая работа № 3. Работа с информационными источниками	2	
	Практическая работа № 4. Технологии визуализации и систематизации текстовой информации	2	
	Практическая работа № 5. Оформление проектного продукта (в соответствии с его формой).	4	
Тема 2.2. Оформление индивидуального проекта	Содержание учебного материала	6	ОК 04, ОК 07, ОК 09
	1. Требования к оформлению текстовой части проектов	2	
	В том числе практических занятий:	4	
	Практическая работа № 6. Оформление текстовой части проекта: титульного листа, пояснительной записки.	2	
	Практическая работа № 7. Проверка документа на соответствие требованиям.	2	
Раздел 3. Защита результатов проектной деятельности		10	
Тема 3.1 Презентация проекта	Содержание учебного материала	10	ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	1. Требования к оформлению презентации проекта	2	
	В том числе практических занятий:	8	
	Практическая работа № 8. Подготовка презентации по теме проекта	2	
	Практическая работа № 9. Анализ ошибок в оформлении презентации проекта.	2	
	Практическая работа № 10. Требования к докладу, регламент выступления	2	
	Практическая работа № 11. <i>Промежуточная аттестация</i> дифференцированный зачёт (защита проекта)	2	
	Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	32	
	в том числе практические занятия	24	

Всего

32

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация курса БД. 12 Индивидуальный проект требует наличия учебного кабинета информатики.

Оборудование учебного кабинета:

- Рабочие места на 12 обучающихся
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Интерактивная доска, проектор;
- Лицензионное программное обеспечение общего назначения;
- Выход в глобальную сеть;
- Комплект учебно-методической документации;
- Коллекция цифровых образовательных ресурсов;
- Библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение курса БД.12 Индивидуальный проект, рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

В процессе освоения программы Индивидуальный проект студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по специальностям, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

3.2.1. Основные источники:

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сковородкина И.З. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учебник / Сковородкина И.З., Герасимов С.А., Фомина О.Б. – Москва: КноРус, 2022. – 264 с. – (СПО). - режим доступа: <https://book.ru/book/941801>

2. Кузьменко А.А. Научно-исследовательская работа: оформление и презентация: учебное пособие / А.А. Кузьменко. – Москва: Русайнс, 2022. – 90 с. - режим доступа: <https://book.ru/book/942550>

3. Кунилова О.В. Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность: учебное пособие / О.В. Кунилова. – Москва: Русайнс, 2021. – 159 с. Режим доступа: <https://book.ru/book/941649>

Дополнительная литература

1. Половкова, М. В. Индивидуальный проект. Шаг в профессию : учебник для СПО / М. В. Половкова, А. В. Носов, Т. В. Половкова. - Москва : Просвещение, 2024. - ISBN 978-5-09-117994-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2171083> . – Режим доступа: по подписке.

2. Куклина Е. Н. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования, М.: Издательство Юрайт, 2020. - 235 с,- Режим доступа: <http://biblio-online.ru/bcode/452884>
3. Образцов П. И. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для СПО М.: Издательство Юрайт, 2020. -156 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/456572>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения БД.12 Индивидуальный проект преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, других форм и методов контроля.

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
Раздел 1. Общее представление о проектной деятельности		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	Тема 1.1. Методология проектной деятельности	Индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий; тестирование; практическая работа; оценка решения ситуационных задач; карта проекта.
Раздел 2. Выполнение индивидуального проекта		
ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07	Тема 2.1. Реализация индивидуального проекта	Оценка деятельности работы в группах; индивидуальная работа на учебном занятии; практическая работа; проектный продукт.
ОК 04, ОК 07, ОК 09	Тема 2.2. Оформление индивидуального проекта	Оценка деятельности работы в группах; индивидуальная работа на учебном занятии; практическая работа; текстовая часть проекта.
Раздел 3. Защита результатов проектной деятельности		
ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Тема 3.1 Презентация проекта	Индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий; индивидуальная работа на учебном занятии; практическая работа; представление презентаций; выполнение и защита проектов.

Приложение 2.13
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
общеобразовательного цикла

ПД.01 МАТЕМАТИКА

Рабочая программа учебного предмета **«Математика»** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету **«Математика»** для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Сигаева О.П., преподаватель высшей квалификационной категории
КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 25**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 27**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Математика»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Программа Математика ориентирована на достижение следующих целей:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

1.3.1. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи	-владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико- ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов из зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения,

	результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба,

		прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; - уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в	- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные,

	группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных	В области духовно-нравственного воспитания: сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в	- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы,

ситуациях	соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными	цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от
	действиями: а) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и

	Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и	умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления
	индивидуальной работы; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека	закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических	- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость,
	культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: · осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; · распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; · развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и	- уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; уметь формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений; - уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; уметь задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; - уметь выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных

	детско-юношеских организациях; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	и общественных процессов и явлений; уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширить опыт деятельности экологической направленности;	- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	– уметь самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях	– владеть методами доказательств и алгоритмов решения, уметь их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач, – уметь находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	– владеть навыками познавательной, деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания	- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, - уметь охарактеризовать поведение функций, использовать полученные знания для описания и анализа реальных зависимостей
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое	– проявлять целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность, развитость	– владеть основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных

оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира	свойствах; уметь распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; уметь применять изученные свойства геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием

1.4. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 232 часа, в том числе

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 222 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	232
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	222
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	154
Практические занятия	68
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	24
Теоретическое обучение	4
Практические занятия	20
Контрольные работы	14 ¹
Консультации	4
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

¹ За счет часов теоретического обучения

2.2. Тематический план и содержание предмета МАТЕМАТИКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	в	Формируемые компетенции
1	2		3		4
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы			18		
Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении профессии. Числа и вычисления	Содержание учебного материала		4		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.5, ПК 5.3
	1.	Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности	4		
	2.	Действия над положительными и отрицательными числами, обыкновенными и десятичными дробями			
	3.	Действия со степенями, формулы сокращенного умножения			
Тема 1.2. Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала		6		
	1.	Простые проценты, разные способы их вычисления	6		
	2.	Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства			
Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	Содержание учебного материала		4		
	1.	Простые и сложные проценты	2		
	2.	Процентные вычисления в профессиональных задачах			
	В том числе практических занятий		2		
	Практическое занятие № 1		2		
Тема 1.4. Решение задач Входной контроль	Содержание учебного материала		4		
	1.	Вычисления и преобразования			
	2.	Уравнения и неравенства			
	3.	Геометрия на плоскости			
	В том числе практических занятий		2		
	Практическое занятие № 2		2		
	Контрольная работа		2		
Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве			30		
Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Содержание учебного материала		4		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 3.4
	1.	Предмет стереометрии, основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство)	4		
	2.	Основные аксиомы стереометрии			
	3.	Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые.			
	4.	Угол между прямыми в пространстве			
	5.	Перпендикулярность прямых			
	6.	Основные пространственные фигуры			

Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала		6
	1.	Параллельность прямой и плоскости: определение, признак, свойства (с доказательством)	4
	2.	Параллельность плоскостей: определение, признак, свойства (с доказательством)	
	3.	Тетраэдр и параллелепипед, их элементы. Свойства параллелепипеда	
	4.	Построение сечений	
	В том числе практических занятий		2
	Практическое занятие № 3		2
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала		4
	1.	Перпендикулярные прямые	4
	2.	Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости	
	3.	Признак перпендикулярности прямой и плоскости	
Тема 2.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	Содержание учебного материала		4
	1.	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	2
	2.	Угол между прямой и плоскостью	
	3.	Угол между плоскостями	
	4.	Перпендикулярные плоскости	
	5.	Расстояния в пространстве	
	В том числе практических занятий		2
Практическое занятие № 4		2	
Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала		4
	1.	Декартовы координаты в пространстве	2
	2.	Векторы в пространстве	
	3.	Сложение и вычитание векторов, умножение вектора на число	
	4.	Скалярное произведение векторов	
	5.	Простейшие задачи в координатах	
	В том числе практических занятий		2
Практическое занятие № 5		2	
Тема 2.6. Прямые и плоскости в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		6
	1.	Взаимное расположение прямых в пространстве	
	2.	Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей	
	3.	Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (архитектуре, природе, технике)	
	4.	Решение практико-ориентированных задач	
	В том числе практических занятий		6
	Практическое занятие № 6		6

Тема 2.7.	Содержание учебного материала		2		
Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	1.	Расположение прямых и плоскостей в пространстве			
	2.	Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей			
	3.	Декартовы координаты в пространстве			
	4.	Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число			
	5.	Координаты вектора			
	Контрольная работа		2		
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции			26		
Тема 3.1. Тригонометрические функции произвольного угла, числа	Содержание учебного материала		6		
	1.	Радианная мера угла			
	2.	Поворот точки вокруг начала координат			
	3.	Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса	6		
	4.	Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям			
	5.	Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла			
Тема 3.2. Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала		4		
	1.	Тригонометрические тождества			
	2.	Преобразования простейших тригонометрических выражений	4		
	3.	Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$			
2 семестр				ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ПК 3.4	
Тема 3.3. Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала		4		
	1.	Область определения и множество значений тригонометрических функций			
	2.	Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций			
	3.	Свойства и графики функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$	4		
	4.	Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций			
	5.	Преобразование графиков тригонометрических функций			
Тема 3.4. Обратные тригонометрические функции	Содержание учебного материала		2		
	1.	Обратные тригонометрические функции, их свойства и графики	2		
Тема 3.5. Тригонометрические уравнения и неравенства.	Содержание учебного материала		8		
	1.	Уравнения вида: $\cos x = a$, $\sin x = a$, $\operatorname{tg} x = a$, $\operatorname{ctg} x = a$			
	2.	Решение тригонометрических уравнений, сводящихся к квадратным			
	3.	Решение тригонометрических уравнений вида: $a \sin x + b \cos x = c$	6		
	4.	Решение тригонометрических уравнений способом разложения левой части на множители			

	5.	Простейшие тригонометрические неравенства		
		В том числе практических занятий	2	
		Практическое занятие № 7	2	
Тема 3.6.		Содержание учебного материала	2	
Решение задач.	1.	Преобразование тригонометрических выражений		
Основы тригонометрии.	2.	Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций		
Тригонометрические функции		Контрольная работа	2	
Раздел 4. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции			42	
Тема 4.1.		Содержание учебного материала	4	
Степенная функция, ее свойства.	1.	Понятие корня n-ой степени из действительного числа		
Преобразование выражений с корнями n – ой степени	2.	Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики		
	3.	Свойства корня n-ой степени	4	
	4.	Преобразование иррациональных выражений		
Тема 4.2.		Содержание учебного материала	6	
Свойства степени с рациональным и действительным показателями	1.	Понятие степени с рациональным показателем		
	2.	Степенные функции, их свойства и графики	6	
Тема 4.3. Решение иррациональных уравнений		Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК 2.5, ПК 5.3
	1.	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	2	
	2.	Решение иррациональных уравнений и неравенств		
		В том числе практических занятий	2	
		Практическое занятие № 8	2	
		Содержание учебного материала	8	
Тема 4.4.	1.	Степень с произвольным действительным показателем		
Показательная функция, ее свойства и график.	2.	Определение показательной функции, ее свойства и график		
Показательные уравнения и неравенства	3.	Знакомство с применением показательной функции		
	4.	Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей	4	
	5.	Решение показательных уравнений методом введения новой переменной		
	6.	Решение показательных уравнений функционально-графическим методом		
	7.	Решение показательных неравенств		

	В том числе практических занятий		4	
	Практическое занятие № 9		2	
	Практическое занятие № 10		2	
Тема 4.5. Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала		6	
	1.	Логарифм числа	4	
	2.	Свойства логарифмов		
	3.	Операция логарифмирования		
	В том числе практических занятий		2	
Практическое занятие № 11		2		
Тема 4.6. Логарифмическая функция, ее свойства и график. Логарифмические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала		8	
	1.	Логарифмическая функция, ее свойства и график	4	
	2.	Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования		
	3.	Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной.		
	4.	Логарифмические неравенства		
	В том числе практических занятий		4	
	Практическое занятие № 12		2	
	Практическое занятие № 13		2	
Тема 4.7. Логарифмы в природе и технике	Содержание учебного материала		4	
	1.	Применение логарифма		
	2.	Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства		
	В том числе практических занятий		4	
	Практическое занятие № 14		4	
Тема 4.8. Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	Содержание учебного материала		2	
	1.	Степенная, показательная и логарифмическая функции		
	2.	Решение уравнений		
	Контрольная работа		2	
Раздел 5. Многогранники и тела вращения			30	
Тема 5.1. Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	Содержание учебного материала		8	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 3.4
	1.	Призма (наклонная, прямая, правильная) и ее элементы	4	
	2.	Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб		
	3.	Пирамида и ее элементы. Правильная пирамида		
	В том числе практических занятий		4	
	Практическое занятие № 15		2	

		Практическое занятие № 16	2	
Тема 5.2.		Содержание учебного материала	4	
Правильные		1. Площадь поверхности многогранников	4	
многогранники	в	2. Простейшие комбинации многогранников		
жизни		3. Вычисление элементов пространственных фигур (ребра, диагонали, углы)		
		4. Правильные многогранники		
Тема 5.3.		Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6	
Цилиндр, конус шар		1. Цилиндр, конус, сфера и шар		
и их сечения		2. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса	4	
		3. Изображение тел вращения на плоскости		
		4. Представление об усеченном конусе		
		5. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину)		
		6. Сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси)		
		7. Сечения шара		
		8. Развертка цилиндра и конуса		
		В том числе практических занятий	2	
		Практическое занятие № 17	2	
Тема 5.4.		Содержание учебного материала	6	
Объемы и площади		1. Объемы прямоугольного параллелепипеда, куба, прямой призмы и цилиндра	4	
поверхностей тел		2. Объем пирамиды, конуса и шара		
		В том числе практических занятий	2	
		Практическое занятие № 18	2	
Тема 5.5.		Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4	
Примеры симметрий		1. Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная)		
в профессии		2. Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр)		
		3. Примеры симметрий в профессии		
		В том числе практических занятий	4	
		Практическое занятие № 19	4	
Тема 5.6.		Содержание учебного материала	2	
Решение задач.		1. Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения		
Многогранники и		Контрольная работа	2	
телавращения				
3 семестр				
Раздел 6. Производная и первообразная функции			48	
Тема 6.1.		Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 03,

Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	1.	Приращение аргумента, функции	4	ОК 06, ПК 2.6, ПК 3.3
	2.	Задачи, приводящие к понятию производной		
	3.	Определение производной, алгоритм отыскания производной		
	4.	Формулы и правила дифференцирования		
	В том числе практических занятий		2	
	Практическое занятие № 20		2	
Тема 6.2. Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Содержание учебного материала		4	
	1.	Понятие и свойства непрерывной функции	2	
	2.	Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке		
	3.	Алгоритм решения неравенств методом интервалов		
	В том числе практических занятий		2	
	Практическое занятие № 21		2	
Тема 6.3.	Содержание учебного материала		4	
Геометрический и физический смысл производной	1.	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке	4	
	2.	Уравнение касательной к графику функции		
	3.	Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$		
Тема 6.4.	Содержание учебного материала		4	
Монотонность функции. Точки экстремума	1.	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной	4	
	2.	Задачи на максимум и минимум		
	3.	Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной		
Тема 6.5.	Содержание учебного материала		6	
Исследование функций и построение графиков	1.	Исследование функции на монотонность и построение графиков	6	
Тема 6.6.	Содержание учебного материала		4	
Наибольшее и наименьшее значения функции	1.	Наибольшее и наименьшее значения функций	4	
	2.	Построение графиков с использованием аппарата математического анализа		
Тема 6.7.	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		4	
	1.	Наименьшее и наибольшее значение функции		
	В том числе практических занятий		4	

результата помощью производной практических задачах	с в	Практическое занятие № 22		4	
Тема 6.8. Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Содержание учебного материала		6	ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 07, ПК 2.5, ПК 3.4	
	1	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$	4		
	2	Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции			
	3	Таблица формул для нахождения первообразных			
	4	Правила вычисления первообразной			
	В том числе практических занятий		2		
	Практическое занятие № 23		2		
Тема 6.9. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона-Лейбница	Содержание учебного материала		8		
	1.	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла - о вычислении площади криволинейной трапеции	4		
	2.	Понятие определённого интеграла			
	3.	Геометрический и физический смысл определенного интеграла			
	4.	Формула Ньютона- Лейбница			
	5.	Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей			
	В том числе практических занятий		4		
	Практическое занятие № 24		4		
Тема 6.10. Решение задач. Производная первообразная функции	Содержание учебного материала		2		
	1.	Формулы и правила дифференцирования			
	2.	Исследование функций с помощью производной			
	3.	Наибольшее и наименьшее значения функций			
	4.	Вычисление первообразной			
	5.	Применение первообразной			
	Контрольная работа		2		
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики			28		
Тема 7.1. Событие, вероятность события. Сложение и умножение	Содержание учебного материала		8		
	1.	Совместные и несовместные события	6		
	2.	Теоремы о вероятности суммы событий			
	3.	Условная вероятность. Зависимые и независимые события			
	4.	Теоремы о вероятности произведения событий			

вероятностей	В том числе практических занятий		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 3.4, ПК 5.3
	Практическое занятие № 25		2	
Тема 7.2. Вероятность в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		4	
	1.	Относительная частота события, свойство ее устойчивости		
	2.	Статистическое определение вероятности.		
	3.	Оценка вероятности события		
	В том числе практических занятий		4	
	Практическое занятие № 26		4	
Тема 7.3.	Содержание учебного материала		6	
Дискретная случайная величина, закон ее распределения	1.	Виды случайных величин	6	
	2.	Определение дискретной случайной величины		
	3.	Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики		
Тема 7.4. Задачи математической статистики	Содержание учебного материала		8	
	1.	Первичная обработка статистических данных	6	
	2.	Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия)		
	3.	Работа с таблицами, графиками, диаграммами		
	В том числе практических занятий		2	
	Практическое занятие № 27		2	
Тема 7.5. Элементы теории вероятностей и математической статистики	Содержание учебного материала		2	
	1.	Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей		
	2.	Дискретная случайная величина, закон ее распределения		
	3.	Задачи математической статистики		
	Контрольная работа		2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)				
Промежуточная аттестация (экзамен)			6	
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)			222	
в том числе практические занятия			68	
Консультации			4	
Всего			232	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета математики;

Оборудование учебного кабинета математики:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы экзамена.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

3.2.1. Основные источники:

1. Основные печатные издания:

- Башмаков М.И. Математика: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования. – М.: Академия, 2021. – 256 с.
- Башмаков М.И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2021. – 416 с.

3.2.1. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Юхно, Н. С. Математика : учебник / Н. С. Юхно. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 204 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1002604. - ISBN 978-5-16-014744-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2136718> (дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Фоминых, Е. И. Математика: Практикум / Фоминых Е.И. - Минск :РИПО, 2017. - 438 с.: ISBN 978-985-503-702-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/977677> (дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Шипова, Л. И. Математика : учебное пособие / Л.И. Шипова, А.Е. Шипов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 238 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014561-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1127760> (дата обращения: 23.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Башмаков М.И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2021.
2. Башмаков М.И. Математика. Сборник задач профильной направленности: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2021.
3. Башмаков М.И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2021.
4. Башмаков М.И. Математика. Электронный учебно-метод. комплекс для студ. Учреждений сред. проф. образования. – М., 2021.
5. Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2019.
6. [www. fcior. edu. ru](http://www.fcior.edu.ru) (Информационные, тренировочные и контрольные материалы).
7. [www. school-collection. edu. ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1, Темы: 1.3, 1.4 Раздел 2, Темы: 2.2, 2.3, 2.5, 2.6 Раздел 3, Темы: 3.1, 3.3, 3.4 Раздел 4, Темы: 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 Раздел 7, Темы: 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5	Тестирование, устный опрос, математический диктант, представление результатов практических работ, защита творческих работ, контрольная работа, выполнение экзаменационных заданий
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1, Темы: 1.1, 1.2, 1.4 Раздел 2, Темы: 2.2, 2.5 Раздел 5, Темы: 5.1, 5.2, 5.4 Раздел 6, Темы: 6.5, 6.6, 6.8 Раздел 7, Темы: 7.1, 7.2, 7.3, 7.4	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 1, Темы: 1.3, 1.4 Раздел 4, Темы: 4.1, 4.5, 4.6 Раздел 6, Темы: 6.1, 6.2, 6.5, 6.7 Раздел 7, Темы: 7.3, 7.4, 7.5	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Раздел 1, Темы: 1.2, 1.3 Раздел 2, Темы: 2.1, 2.3, 2.4, 2.6 Раздел 3, Темы: 3.1, 3.2, 3.4 Раздел 4, Темы: 4.1, 4.3, 4.4, 4.5 Раздел 7, Темы: 7.1, 7.3, 7.5	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 2, Темы: 2.2, 2.4, 2.5 Раздел 4, Темы: 4.3, 4.5, 4.7 Раздел 5, Темы: 5.1, 5.2, 5.3, 5.5 Раздел 7, Темы: 7.1, 7.3, 7.4	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Раздел 1, Темы: 1.1, 1.3 Раздел 2, Темы: 2.1, 2.4 Раздел 3, Темы: 3.2, 3.3 Раздел 5, Темы: 5.1, 5.4, 5.5 Раздел 6, Темы: 6.4, 6.7, 6.9	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 2, Темы: 2.1, 2.4, 2.5 Раздел 3, Темы: 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 5, Темы: 5.1, 5.3, 5.4 Раздел 7, Темы: 7.2, 7.4, 7.5	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Раздел 1, Темы: 1.3, 1.4 Раздел 4, Темы: 4.2, 4.3, 4.5, 4.7 Раздел 6, Темы: 6.3, 6.4, 6.8	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Раздел 2, Темы: 2.1, 2.2, 2.4 Раздел 3, Темы: 3.1, 3.2 Раздел 5, Темы: 5.2, 5.2, 5.4 Раздел 6, Темы: 6.2, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 Раздел 7, Темы: 7.2, 7.4, 7.5	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Раздел 1, Темы: 1.1, 1.2 Раздел 4, Темы: 4.4, 4.6, 4.7, 4.8 Раздел 7, Темы: 7.1, 7.3, 7.5	

Приложение 2.14
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
общеобразовательного цикла

ПД.02 ХИМИЯ

Программа учебной дисциплины ПД.02 Химия разработана на основе ФГОС СОО, примерной образовательной программы общеобразовательной учебной дисциплины Химия для профессиональных образовательных организаций, ФГОС СПО и учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Ахметшина Ю.Б., преподаватель высшей квалификационной категории, КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПД.02 ХИМИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ПД.02 Химия является частью программ подготовки квалифицированных рабочих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу профильных дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Программа ПД.02 Химия ориентирована на достижение следующей цели: формирование у студентов представления о химической составляющей естественно - научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

Задачи дисциплины:

- 1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;
- 2) развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов;
- 3) сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;
- 4) развивать умения использовать информацию химического характера из различных источников;
- 5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;
- 6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

1.3.1. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать,	- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь,

	планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи,	моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные

	предлагать оригинальные подходы и решения; способность их использования в познавательной и социальной практике	химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; сформировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников	уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид- анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам «Металлы» и «Неметаллы») в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; уметь анализировать химическую информацию, получаемую
	разных типов, самостоятельно	из разных источников (средств массовой

	осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	информации, сеть Интернет и другие); владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность; уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно- научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей; - владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и	- готовность к саморазвитию,	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения

работать в коллективе и команде	самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид- анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; -уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого	сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях
	развития человечества; активное неприятие действий, приносящих	сохранения своего здоровья и окружающей природной среды;

	вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией; уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности	- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической
		диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык

		химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на	уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность; сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и
	состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;	трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных

		веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;

1.4. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины: 144 часа максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 134 часа.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	134
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	60
Практические занятия	48
Лабораторные занятия	26
*Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	28
Теоретическое обучение	8
Практические занятия	14
Лабораторные занятия	6
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПД.02 Химия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание		106	
Раздел 1. Основы строения вещества		10	
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.	8	ОК 01
	1. Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома	2	
	2. Виды химических связей	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 1. Составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов	4	
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 02
	Практическое занятие № 2. Характеристика химических элементов по положению их в ПСХЭ Ж.И. Менделеева	2	
Раздел 2. Химические реакции		16	
Тема 2.1. Типы химических реакций	Содержание учебного материала Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).	8	ОК 01
	1. Типы химических реакций. Законы химии	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие № 3 Составление уравнений реакций и решение расчётных задач	4	
	Практическое занятие № 4. Составление реакций ОВР	2	

Тема Электролитическая диссоциация и ионный обмен	2.2.	Содержание учебного материала Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	8	ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 3.3
		1. Электролитическая диссоциация. Реакции ионного обмена	2	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
		Практическое занятие № 5. Составление реакций ионного обмена	2	
		Лабораторная работа № 1. Реакции гидролиза	2	
Контрольная работа 1		Строение вещества и химические реакции.	2	
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ			24	
Тема Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	3.1.	Содержание учебного материала Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.	6	ОК 01 ОК 02
		1. Классификация неорганических веществ	2	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
		Практическое занятие № 6. Расчет массовой доли химического элемента в молекуле	2	
		Практическое занятие № 7. Номенклатура основных классов неорганических веществ	2	
Тема 3.2. Физико - химические свойства неорганических веществ		Содержание учебного материала Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии. Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	14	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1 ПК 3.3

	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.		
	1. Общие физические и химические свойства металлов. Способы защиты металлов от коррозии	2	
	2. Общие физические и химические свойства неметаллов Типичные свойства неметаллов IV- VII групп	2	
	3. Химические свойства основных классов неорганических веществ	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие № 8. Составление уравнений химических реакций	2	
	Практическое занятие № 9. Решение заданий на свойства и получение неорганических веществ	2	
	Лабораторная работа № 2 Свойства металлов и неметаллов.	2	
Дифференцированный зачёт за 1 семестр		2	
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Содержание учебного материала Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1 ПК 3.3
	1. Промышленные способы получения химических веществ	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 10. Роль химии в развитии пищевой промышленности	2	
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ		30	
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Содержание учебного материала Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений	6	ОК 01
	1. Теория А.М. Бутлерова. Классификация органических веществ	2	

	2. Классификация и особенности органических реакций	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 11. Решение задач на вывод молекулярной формулы органического вещества	2	
Тема 4.2. Свойства органических соединений	Содержание учебного материала Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): – предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов; – непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов; – кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла; – азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.	16	ОК 01 ОК 02
	1. Предельные углеводороды	2	
	2. Непредельные углеводороды	2	
	3. Ароматические углеводороды	2	
	4. Кислородсодержащие органические соединения	2	
	5. Азотсодержащие органические соединения.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа № 12. Цепочки и схемы превращений в органической химии	2	
	Лабораторная работа № 3. Получение этилена и изучение его свойств	2	
	Лабораторная работа № 4. Качественный анализ органических соединений по функциональным группам	2	

Тема 4.3. Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека	Содержание учебного материала Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов. Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	8	ОК 01 ОК 02
	1. Биоорганические соединения и их биологические функции	2	
	2. Нуклеиновые кислоты: состав и строение	2	
	3. Синтетические и искусственные волокна	2	
Контрольная работа 2	Структура и свойства органических веществ.	2	
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций		10	
Тема 5.1 Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Содержание учебного материала Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.	4	ОК 01 ОК 02
	1. Скорость химической реакции	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

	Лабораторная работа № 5. Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ.	2	

Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	Содержание учебного материала Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах	6	ОК 01 ОК 02
	1. Химическое равновесие и его смещение	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа № 13. Решение на смещения равновесия химической реакции	2	
	Лабораторная работа № 6. Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия	2	
Раздел 6. Растворы		10	
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Содержание учебного материала Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	1. Растворение как физико-химический процесс	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическая работа № 14. Решение задач на приготовление растворов	2	
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 3.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Лабораторная работа № 7. Приготовление растворов заданной концентрации, определение среды водных растворов.	2	
	Лабораторная работа № 8. Исследование дисперсных систем	2	
Контрольная работа 3	Дисперсные системы.	2	
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ		6	

Тема 7.1.	Содержание учебного материала	4	ОК 01

Обнаружение неорганических катионов и анионов			OK 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа № 15. Составление уравнений реакций обнаружения катионов и анионов I–VI групп.	2	
	Лабораторная работа № 9. Аналитические реакции анионов	2	
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов использованием качественных реакций	Содержание учебного материала	2	OK 01 OK 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа № 10. Качественные реакции отдельных классов органических соединений	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		28	
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека		2	
Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	Содержание учебного материала	2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 07 ПК 1.1 ПК 3.3
	Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).		
	Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью.		
	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическая работа № 16. Моя будущая профессия и экологическая безопасность	2	
Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы		26	
Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы	Содержание учебного материала	4	OK 01 ПК 1.1 ПК 3..3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Лабораторная работа № 11 Основы лабораторной практики	2	
	Практическая работа № 17. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).	2	

Тема Химический проб воды	9.1.2. анализ	Содержание учебного материала Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. pH среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солей, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 3.3
		1. Классификация проб воды по виду и назначению	2	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
		Практическая работа № 18. Способы выражения концентрации растворов	2	
		Лабораторная работа № 12 Определение жесткости воды и способы ее устранения	2	
Тема Химический контроль качества продуктов питания	9.1.3.	Содержание учебного материала Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 3.3
		1. Качественный химический состав продуктов питания.	2	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
		Практическая работа № 19. Органические и неорганические вещества блюд	2	
		Лабораторная работа № 13. Исследование продуктов питания на наличие углеводов	2	
Тема Химический анализ проб почвы	9.1.4.	Содержание учебного материала Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 3.3
		1. Классификация почв по виду и назначению	2	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

	Практическая работа № 20. Состав минеральных удобрений и их применение	2	
Тема 9.1.5. Исследование объектов биосферы	Содержание учебного материала Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 3.3
	1. Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа № 21. Обоснование актуальности выбранной темы	2	
	Практическая работа № 22. Защита проекта	2	
Консультации		4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)		134	
в том числе практические занятия		48	
в том числе лабораторные занятия		26	
Всего		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета химии;

Оборудование учебного кабинета химии:

- наборы шаростержневых моделей молекул;
- коллекции простых и сложных веществ;
- коллекции полимеров;
- коллекция горных пород и минералов;
- таблица Менделеева;
- цифровые образовательные ресурсы.

Технические средства обучения:

- компьютер с устройствами воспроизведения звука;
- телевизор для демонстрации видео и презентаций.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории химии:

- пипетки-капельницы;
- термометры;
- микроскоп;
- лупы;
- предметные и покровные стекла;
- фильтровальная бумага;
- стеклянные пробирки, резиновые пробки;
- набор реактивов;
- стеклянные палочки;
- штативы для пробирок;
- мерные цилиндры;
- воронки стеклянные;
- ступки с пестиком;
- фарфоровые чашки;
- пинцеты;
- фильтры бумажные, вата, марля;
- электроплитка;
- лабораторные штативы;
- спиртовые горелки
- спички;
- прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой);
- держатели для пробирок;
- склянки для хранения реактивов;
- раздаточные лотки;
- химические стаканы (50, 100 и 200 мл);
- мерные пробирки (на 10–20 мл);
- мерные колбы (, 50, 100 и 200 мл)
- конические колбы для титрования (50 и 100 мл);
- индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала;
- универсальный индикатор;
- пипетки на 1, 10, 50 мл.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

3.2.1. Основные источники:

1. Основные печатные издания:

- 1) О.С. Габриелян «Химия» учебник для профессий и специальностей технического профиля, ФГАУ «ФИРО», издательский центр «Академия», 2022.
- 2) О.С. Габриелян «Химия» Практикум, ФГАУ «ФИРО», издательский центр «Академия», 2022.

2. IPR-books – электронно-библиотечная система:

- 1) Габриелян О.С. Химия: Естественно-научный профиль: Книга для преподавателя: учебное издание / Габриелян О.С., Лысова Г.Г., Остроумов И.Г. - Москва : Академия, 2024. - 0 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный
- 2) Запрометова, Л. В. Химия : практикум / Л. В. Запрометова. - Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2023. - 187 с. - ISBN 978-5-88575-726-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2171315> . – Режим доступа: по подписке.
- 3) Захарова Т. Н. Органическая химия: учебное издание / Захарова Т. Н., Головлева Н. А. - Москва : Академия, 2020. - 400 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный
- 4) Нарышкин Д. Г. Общая и неорганическая химия: учебное издание / Нарышкин Д. Г., Осина М. А. - Москва : Академия, 2025. - 368 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный
- 5) Химия: Естественно-научный профиль: учебное издание / Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Остроумова Е.Е., Сладков С.А. - Москва : Академия, 2024. - 400 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Электронные информационные ресурсы:

- 1) Олимпиада «Покори Воробьевы горы»- www.pvg.mk.ru
- 2) Образовательный сайт для школьников «Химия» - www.hemi.wallst.ru
- 3) Образовательный сайт для школьников - www.alhimikov.net
- 4) Электронная библиотека по химии - www.chem.msu.su
- 5) Интернет-издание для учителей «Естественные науки» - www.enauki.ru
- 6) Методическая газета «Первое сентября» - <https://1sept.ru/>
- 7) Журнал «Химия в школе» - www.hvsh.ru
- 8) Журнал «Химия и жизнь» - www.hij.ru
- 9) Электронный журнал «Химики и химия» - www.chemists.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПД.02 ХИМИЯ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
Раздел 1. Основы строения вещества		
ОК 01	Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи». Практическое занятие № 1. Составление электронно-графических формул химических элементов I-IV периодов
ОК 01 ОК 02	Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Практико-ориентированные теоретические задания на характеристику химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева». Практическое занятие № 2. Характеристика химических элементов по положению их в ПСХЭ Ж.И. Менделеева
Раздел 2. Химические реакции		
ОК 01	Тема 2.1. Типы химических реакций	1. Задачи на составление уравнений реакций: – соединения, замещения, разложения, обмена и реакций с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка); – окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса; – с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия). Задачи на расчет количественных характеристик продукта реакции соединения; массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного; объемных отношений газов; количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции; массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества. Практическое занятие № 3 Составление уравнений реакций и решение расчетных задач

		Практическое занятие № 4. <i>Составление</i>

		реакций ОВР
ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 3.3	Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды. 2. Практическое занятие № 5. <i>Составление реакций ОВР</i> 3. Лабораторная работа № 1. Реакции гидролиза 4. Контрольная работа 1 Строение вещества и химические реакции
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ		
ОК 01 ОК 02	Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре». Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента(соединения) в молекуле (смеси). Практическое занятие № 6. Расчет массовой доли химического элемента в молекуле Практическое занятие № 7. Номенклатура различных классов неорганических веществ
ОК 01 ОК 02 ПК 1.1 ПК 3.3	Тема 3.2. Физико - химические свойства неорганических веществ	Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей». Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения. Практическое занятие № 8. Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ Практическое занятие № 9. Решение заданий на свойства и получение неорганических веществ Лабораторная работа № 2 «Свойства металлов и неметаллов» Дифференцированный зачет за 1 семестр
ОК 01 ОК 02	Тема 3.3. Производство неорганических веществ.	1. Практика-ориентированные задания по составлению химических реакций с

ОК 04 ПК 1.1 ПК 1.2	Значение и применение в быту и на производстве	участием неорганических веществ, используемых для их идентификации. 2. Практическое занятие № 10. Роль химии в развитии пищевой промышленности
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ		
ОК 01	Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул Практическое занятие № 11. Решение задач на вывод молекулярной формулы органического вещества
ОК 01 ОК 02	Тема 4.2. Свойства органических соединений	Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ. Практическая работа № 12. Цепочки и схемы превращений в органической химии Лабораторная работа № 3. Получение этилена и изучение его свойств Лабораторная работа № 4. Качественный анализ органических соединений по функциональным группам
ОК 01 ОК 02	Тема 4.3. Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, в т.ч. используемых для их идентификации в быту и промышленности. Контрольная работа 2 Структура и свойства органических веществ
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций		
ОК 01 ОК 02	Тема 5.1 Скорость химических реакций. Химическое равновесие	1. Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо и эндотермические). 2. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.

		3. Лабораторная работа № 5. «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ».
ОК 01 ОК 02	Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	1. Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические). 2. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия. 3. Практическая работа № 13. Решение задач на смещения равновесия химической реакции 4. Лабораторная работа № 6. Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия.
Раздел 6. Растворы		
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	1. Задачи на приготовления растворов. 2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека. 3. Практическая работа № 14. Решение задач на приготовления растворов
ОК 01 ОК 04 ПК 1.1 ПК 3.3	Тема 6.2. Исследование свойств растворов	Лабораторная работа № 7. Приготовление растворов заданной концентрации, определение среды водных растворов. Лабораторная работа № 8. Исследование дисперсных систем Контрольная работа 3 Дисперсные системы
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ		
ОК 01 ОК 02	Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	1. Практическая работа № 15. Составление уравнений реакций обнаружения катионов и анионов I–VI групп. 2. Лабораторная работа № 9. Аналитические реакции анионов
ОК 01 ОК 02	Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	1. Лабораторная работа № 10. Качественные реакции отдельных классов органических соединений
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека		
ОК 01 ОК 02	Тема 8.1. Химия в быту и	1. Практическая работа № 16. Моя будущая профессия и экологическая

ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 3.3	производственной деятельности человека	безопасность
Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы		
ОК 01 ПК 1.1 ПК 3.3	Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы	Лабораторная работа № 11 Основы лабораторной практики Практическая работа № 17. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).
ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 3.3	Тема 9.1.2. Химический анализ проб воды	Практическая работа № 18. Способы выражения концентрации растворов Лабораторная работа № 12 Определение жесткости воды и способы ее устранения
ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 3.3	Тема 9.1.3. Химический контроль качества продуктов питания	Практическая работа № 19. Органические и неорганические вещества блюд Лабораторная работа № 13. Исследование продуктов питания на наличие углеводов
ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 3.3	Тема 9.1.4. Химический анализ проб почвы	1. Практическая работа № 20. Состав минеральных удобрений и их применение
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 3.3	Тема 9.1.5. Исследование объектов биосферы	Практическая работа № 21. Обоснование актуальности выбранной темы Практическая работа № 22. Защита проекта

Приложение 2.15
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
общеобразовательного цикла

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ

2025 г.

Программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе ФГОС СОО, примерной образовательной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» для профессиональных образовательных организаций, ФГОС СПО и учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».

Разработчик: Ахметшина Ю.Б., преподаватель высшей квалификационной категории, КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является частью программ подготовки квалифицированных рабочих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу профессиональной подготовки.

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

1.3.1. Цели дисциплины

Программа ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» ориентирована на достижение следующей цели: формирование у студентов основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания.

Задачи дисциплины:

- сформировать основные понятия дисциплины;
- познакомить обучающихся с документами Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций общественного питания;
- развивать навыки по соблюдению санитарно – эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации продукции на предприятиях общественного питания;
- сформировать навыки личной гигиены;
- познакомить обучающихся с расчётом энергетической ценности блюд;
- познакомить обучающихся с группами микроорганизмов, способных вызвать порчу пищевых продуктов и готовых блюд.

По итогам освоения курса обучающийся должен **знать:**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.

1.3.2. По итогам освоения курса обучающийся должен **уметь**:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

1.3.3. В ходе изучения курса у обучающихся должны быть сформированы следующие **общие компетенции**:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.

1.3.4. В ходе изучения курса у обучающихся должны быть сформированы следующие **профессиональные компетенции:**

ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в	иметь практический опыт: - распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов,

	соответствии с инструкциями и регламентами.	определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	их сохраняемости;
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
		контроля осуществления технологического процесса производства;
		контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке,
		транспортированию, хранению, реализации
		продукции общественного питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	10
Практические занятия	26
Лабораторные занятия	-
Контрольные работы	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта (в счет практических работ)	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала.	Объем часов	Формируемые компетенции
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	1. Предмет и задачи дисциплины	2	ОК 02
Раздел 1. Основы физиологии питания		20	
Тема 1.1 Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	1. Переваривание и всасывание белков	2	ОК 02
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 1.1
	Практическое занятие № 1. Роль витаминов в жизни человека	2	
Тема 1.2 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 1.2
	Практическое занятие № 2 Расчеты энергетической ценности блюд	2	
	Практическое занятие № 3. Расчет суточных энерготрат человека	2	
Тема 1.3 Физиология пищеварения	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 1.1
	Практическое занятие № 4. Изучение схемы пищеварения человека	2	
Тема 1.4 Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 05
	1. Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке	2	
Тема 1.5 Рекомендации по питанию современного человека	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 04
	Практическое занятие № 5. Принципы рационального питания	2	ПК 1.3
	Практическое занятие № 6. Составление суточного меню для себя	2	
Тема 1.6 Особенности питания в различные периоды жизни человека	Содержание учебного материала	4	ОК 03
	Практическое занятие № 7. Особенности питания детей и подростков	2	ПК 1.1
	Практическое занятие № 8. Лечебное питание	2	
Раздел 2. Гигиена и санитария		10	
Тема 2.1. Гигиена и санитария на	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	1. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	2	ПК 1.3

предприятиях	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	

общественного питания	Практическое занятие № 9. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)	2	
Тема 2.2 Основные причины возникновения инфекционных заболеваний	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ПК 1.1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 10. Личная гигиена работников торговли	2	
	Практическое занятие № 11. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания, их предупреждение	2	
Тема 2.3 Порядок обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на предприятии общественного питания	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 03
	1. Ответственность за несоблюдение санитарного законодательства	2	
Раздел 3. Основы общей микробиологии		4	
Тема 3.1 Классификация и морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 12. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов	2	
	Практическое занятие № 13. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах. Дифференцированный зачёт	2	
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)		36	
в том числе практические занятия		26	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

3.1. Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по физиологии питания;

Оборудование учебного кабинета физиологии:

- стол преподавателя;
- стул преподавателя;
- парты ученические;
- стулья ученические. Технические

средства обучения:

- рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети «Интернет»;

- проектор;
- экран;
- микроскопы;
- наборы микропрепаратов;
- препаративные наборы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1) Мартинчик А.Н. – Физиология питания для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей-М: Издат.центр «Академия, 2022.-336

3.2.2 IPRbooks – электронная библиотечная система:

1. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2084412>. – Режим доступа: по подписке.

2. Кныш, И. В. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / И. В. Кныш. - Санкт-Петербург : Проспект науки, 2024. - 136 с. - ISBN 978-5- 906109-94-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2134282>. – Режим доступа: по подписке.

3. Лунгу, И. Н. Практикум для студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» : практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021.

- 96 с. - ISBN 978-5-4499-1640-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1907315> . – Режим доступа: по подписке.

4. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2084415>. – Режим доступа: по подписке.

5. Сычик, С. И. Гигиена и санитария общественного питания: Учебное пособие / Сычик С.И., Федоренко Е.В., Коломиец Н.В. - Минск :РИПО, 2021. -

135 с.: ISBN 978-985-503-644-0. - Текст : электронный. - URL:
<https://znanium.ru/catalog/product/946816> . – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
- роль пищи для организма человека; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - понятие рациона питания; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; - методики составления рационов питания; - основные группы микроорганизмов; - микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции. Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - проводить органолептическую	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Компьютерное тестирование на знание терминологии по теме «Основы теории множеств», «Предикаты», «Теория конечных автоматов»; Контрольная работа «Логика высказываний», «Булевы функции», «Теория множеств», «Алгоритмы на графах»; Наблюдение за выполнением практического задания. (индивидуальной и групповой деятельностью студента/ов) Оценка выполнения практического задания (работы) Решение ситуационной задачи по поиску специальных путей

оценку качества пищевого сырья и продуктов; • соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; • рассчитывать энергетическую ценность блюд; • составлять рационы питания для различных категорий потребителей.		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностноразвитие. ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		Наблюдение Анализ продуктов деятельности

Приложение 2.15
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
общеобразовательного цикла

ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2025 г.

Программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» разработана на основе: ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) и учебного плана.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:

Зарайкина Н.С., преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	62
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	62
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	62
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	80
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	80
2.2. Содержание дисциплины.....	81
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	85
3.1. Материально- техническое обеспечение.....	85
3.2. Учебно- методическое обеспечение.....	85
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	86

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»: является формирование у обучающихся знаний, умений и навыков, характеризующих формирование компетенций и обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план;	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

	- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение.	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности	

ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения.	- значимость профессиональной деятельности по профессии	
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности.	

ПК 1.1.	- проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства	- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - правила приема продуктов по количеству и качеству;	
ПК 1.2.	- распознавать недоброкачественные продукты; - осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию	- способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продукт	- хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	- Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных,	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - техника порционирования (комплектования),

		упакованных полуфабрикат; - владеть профессиональной терминологией; консультировать	упаковки, маркирования правила складирования, условия хранения упакованных полуфабрикатов
ПК 1.4.	- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; - владеть профессиональной терминологией.	- - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных особенностей	-
ПК 2.1.	- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 2.2	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;	
ПК 2.3	- подбирать в	- правила выбора	

	соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	
ПК 2.4	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов	
ПК 2.5	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - ассортимент пряностей, приправ, используемых	

		при приготовлении блюд их сочетаемость с основными продуктами	
ПК 2.6	- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	
ПК 2.7	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;	

		- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; - правила, техника общения с потребителями	
ПК 2.8	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; - правила, техника общения с потребителями	
ПК 3.1	- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при	- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
ПК 3.2	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов	
ПК 3.3	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	

ПК 3.4	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	
ПК 3.5	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	

ПК 3.6	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами	
ПК 4.1	- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	- условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	

ПК 4.2	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией	- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	
ПК 4.3	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	

	- выбирать, подготавливать ароматические вещества; - использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией		
ПК 4.4	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией - владеть профессиональной терминологией	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	
ПК 4.5	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных	

	приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией	ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	
ПК 5.1		- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	- подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
ПК 5.2	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований	- ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для	

	по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; - использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.	отделочных полуфабрикатов; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства	
ПК 5.3	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; - владеть профессиональной терминологией	- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба	

		разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	
ПК 5.4	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий; - проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	

ПК 5.5	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов; - проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	- хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 6.1	- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	- Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

ПК 6.2	- распределить задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным; - управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве	- теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы; - методы разрешения конфликтных ситуаций	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знания: ассортимента переработанных продуктов (консервированные, квашеные, соленые, маринованные, замороженные, сушеные) Умения: Определять качество продуктов	Тема 2.1 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	6	увеличение объема часов с целью расширения содержания курса
2	Знания: ассортимента национальных видов хлеба (армянский, грузинский, узбекский, и тд.) Характеристика и ассортимент диетических видов хлеба Умения: Определять качество продуктов	Тема 2.2 Товароведная характеристика зерновых товаров	4	увеличение объема часов с целью расширения содержания курса
3	Знания: Характеристика и ассортимент рыбных и морепродуктов Умения: Определять качество продуктов	Тема 2.4 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	4	увеличение объема часов с целью расширения содержания курса
2.	Знания: Характеристика и ассортимент домашней птицы, субпродуктов, колбасных изделий Умения: Определять качество продуктов	Тема 2.5 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	4	увеличение объема часов с целью расширения содержания курса

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	22
Практические занятия	14
Промежуточная аттестация в <i>дифференцированногo зачета</i>	
Всего	36

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Химический состав, классификация продовольственных товаров		4/0	ОК 01-07, 09
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	1. Содержание учебного материала	2/0	ПК 1.1-1.5
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	ПК 2.1-2.8
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов.		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01-07, 09
	1. Классификация продовольственных товаров.	2	ПК 1.1-1.5
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров			ОК 01-07, 09
Тема 2.1. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2. Содержание учебного материала	4/2	ПК 1.1-1.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	ПК 2.1-2.8
	2. Переработанные плоды и овощи		ПК 3.1-3.5
	3. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		ПК 4.1-4.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие № 1 Изучение технических требований овощей, по стандарту. Изучить ассортимент плодоовощных консервов.	2	ПК 6.1-6.2

Тема Товароведная характеристика зерновых товаров	2.2	3. Содержание учебного материала	4/2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
		1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	2	
		2. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
		В том числе практических и лабораторных занятий	2	
		Практическое занятие № 2 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту. Ознакомление с ассортиментом хлеба и оценка качества по стандарту	2	
Тема Товароведная характеристика молочных товаров	2.3	4. Содержание учебного материала	4/2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
		1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	2	
		2. Условия и сроки хранения молочных товаров		
		В том числе практических и лабораторных занятий	2	
		Практическое занятие № 3 Изучение ассортимента сыров. Оценка качества сыров по стандарту	2	
Тема Товароведная характеристика рыбных продуктов	2.4	5. Содержание учебного материала	4/2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
		1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов, морепродуктов	2	
		2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
		В том числе практических и лабораторных занятий	2	
		Практическое занятие № 4 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	
Тема Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	2.5	6,7. Содержание учебного материала	6/2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2	
		2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	2	

		Практическое занятие № 5 Органолептическая оценка качества мяса. Изучитьмясные отрубы и ихназначение	2	ПК 6.1-6.2
Тема Товароведная характеристика, яичных продуктов	2.6	8. Содержание учебного материала	2/0	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 6.1-6.2
		1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	2	
		2. Условия, сроки хранения яичных продуктов. Определение вида и категории яиц поорганолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц.Установление допустимых и недопустимых дефектов.		
Тема Товароведная характеристика, пищевых жиров	2.7	9. Содержание учебного материала	4/2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
		1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общиетребования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	2	
		2. Условия, сроки хранения, пищевых жиров		
		В том числе практических и лабораторных занятий	2	
		Практическое занятие № 6 Ознакомление с ассортиментом иоценка качества пищевого жира по стандарту	2	
Тема Товароведная характеристика кондитерских товаров	2.8	10. Содержание учебного материала	2/0	ОК 01-07, 09 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
		1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общиетребования к качеству кондитерских товаров.	2	
		2. Условия и сроки хранения		
Тема Товароведная характеристика вкусовых товаров	2.9	11. Содержание учебного материала	4/2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
		1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	2	
		2. Условия и сроки хранения		
		В том числе практических и лабораторных занятий	2	
		Практическое занятие №7 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта				
Итого :теоретическое обучение практические занятия Дифференцированный зачет			36 22 14	
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Товароведения продовольственных товаров, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.
3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.
5. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.
6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.
7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.
8. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832>
9. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905>
10. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. —

Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-11. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627>

12. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351>

13. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

14. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149346>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487543>

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488216>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - современные средства и устройства информатизации; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные	- проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; - распознавать недоброкачественные продукты; - осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; - проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; - применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикат; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - оценивать наличие, проверять органолептическим	Оценка результатов тестирования Устный опрос Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ

глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности Умеют: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - распределить задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным; - управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве	

-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;		

- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		

**Рабочая программа
общеобразовательного цикла**

**ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА**

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**.

Разработчик:

Панова Т. Н., преподаватель КГБ ПОУ ККТиС

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	93
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	94
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	94
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	94
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	116
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	116
2.2. Содержание дисциплины.....	117
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	121
3.1. Материально- техническое обеспечение.....	121
3.2. Учебно- методическое обеспечение.....	121
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	122

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»: является формирование у студентов компетенций в области использования технологического оборудования и организации рабочего места.

Дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места в профессиональной деятельности включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	

	реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	

	ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и	
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	

ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1.	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды правила проведения контрольного взвешивания продуктов виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов правила обращения с тарой поставщика правила поверки весоизмерительного оборудования	весомизмерительных приборов составление заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов получение столовой посуды, приборов и столового белья сервировка столов с учетом стандартов организации питания обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов контроль предварительной сервировки столов

ПК 1.2.	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте различать пищевые и непищевые отходы подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	обработки различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных

	способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 1.4.	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе править кухонные ножи владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 2.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря,

	стандартами чистоты, видом работ проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд,	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования правила утилизации отходов	инструментов, весоизмерительных приборов подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	кулинарных изделий, закусок	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 2.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение до момента использования выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров
ПК2.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность	виды технологического оборудования и производственного инвентаря,	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к

	основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации техника порционирования, варианты оформления супов для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК2.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления соусов выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью рационально использовать продукты, полуфабрикаты	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов	приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
ПК 2.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных

	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.6	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

ПК 2.7	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

	с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования		
ПК 2.8	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

ПК 3.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование,	требования охраны труда, пожарной безопасности и	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ
	инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование,	производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		
ПК3.2	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов правила хранения готовых соусов требования к безопасности хранения готовых соусов	приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
ПК 3.3	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации	приготовлении, творческом оформлении и

	инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос	оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов правила хранения салатов разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента	подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.4	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.5	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.6	организовывать их хранение в процессе приготовления выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов требования к безопасности хранения готовых	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных

	соответствии со способом приготовления соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным	сладких блюд, десертов, напитков регламенты, стандарты, в том числе система	

	оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию	анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования	
	готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		

ПК 4.2	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.3	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.4	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков ведении расчетов с потребителями при

		ассортимента	
	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском,		отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	упаковкой на вынос хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции		
ПК 4.5	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

ОК 5.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ в кондитерском цехе последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении	
	технологического оборудования обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе подготавливать к работе,	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,	

	проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных,	предназначенных для последующего использования правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	мучных кондитерских изделий		
ПК 5.2	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

ПК 5.3	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.4	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.5	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

	безопасности продукции, товарного соседства взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 6.1	Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Приема-сдачи сырья и расходных материалов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических

			операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	24
Практические занятия	12
Промежуточная аттестация в <i>дифференцированногочета</i>	
Всего	36

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9 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. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	2	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Характеристика способов кулинарной обработки	2	
	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (Овощной цех, мясной, рыбный, птице-гольевой) Характеристика организации рабочих мест повара.	2	
	4. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции (горячий цех). Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	2	

	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции (холодный цех) Характеристика организации рабочих мест повара.		
	6. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 1: Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	
	Практическое занятие № 2: Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей и холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	

		4. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2	
		Практические занятия	2	
		Практическое занятие № 3: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.	2	
Тема Тепловое оборудование	2.2	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
		3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
		4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
		Практические занятия	6	
		Практическое занятие № 4: Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования	2	
		Практическое занятие № 5: Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	

	Практическое занятие № 6: Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
Контрольная работа		2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Итого		36	
теоретическое обучение		24	
практические занятия		12	
Всего:		36	

2. ЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование: учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106858>

2. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Тепловое оборудование: учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2022. — 461 с. — ISBN 978-5-4488-1422-8. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116303>

3. Жукович, Т. Г. Оборудование для объектов общественного питания. Практикум: учебное пособие / Т. Г. Жукович. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2023. — 72 с. — ISBN 978-985-895-113-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134085>

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте -номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации -содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования -психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений -сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии;	-демонстрирует интерес к выбранной профессии; -пользуется основными источниками информации и ресурсами для решения профессиональных задач и проблем; -знает приемы структурирования информации; Формат оформления результатов поиска; -знает содержание актуальной нормативно-правовой документации, современную научную и профессиональную терминологию; -демонстрирует знание психологических основ деятельности коллектива, психологических основ личности - применяет правила оформления документов, умеет составить устное сообщение - понимает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; -тестирования; -практических работ; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов) Итоговая аттестация в форме контрольной работы и дифференцированного зачета.

стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения -роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения -современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности -основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты Умеет: -подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов	-понимает значимость профессиональной деятельности по профессии; -применяет правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -демонстрирует навыки ресурсосбережения при выполнении профессиональной деятельности -понимает роль физической культуры для общекультурного, профессионального и социального развития человека; -соблюдает основы здорового образа жизни; Знает современные средства информатизации, порядок их применения в общении с коллегами и руководством владеет лексическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности Демонстрирует навыки в подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовлении полуфабрикатов в соответствии	

в соответствии с инструкциями и регламентами -организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; -подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	с инструкциями и регламентами правильно организывает рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -умеет определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; -подготавливает к работе, правильно использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, -умеет правильно ориентироваться в экстренной ситуации	

Приложение 2.19
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**Рабочая программа
дисциплины**

**ОП. 04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**.

Разработчик:

Искандарова В.Н, преподаватель КГБ ПОУ ККТиС

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	128
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	129
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	129
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	129
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	131
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	131
2.2. Содержание дисциплины.....	132
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	135
3.1. Материально- техническое обеспечение.....	135
3.2. Учебно- методическое обеспечение.....	135
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	136

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: формирование базовой системы знаний о функционировании рыночной экономики и предприятия в условиях современного рынка; повышение уровня правовой культуры и формирование правосознания, позволяющего осуществлять профессиональную деятельность и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

Дисциплина ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09	проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; рассчитывать основные показатели деятельности предприятий общественного питания применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных	принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно правовые документы, регулирующие	

	ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	хозяйственные отношения; основные экономические показатели предприятия: основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	

3.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	-	Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	1	С целью расширения содержания курса
2.	Знания: издержки производства и их виды; выручка, прибыль, рентабельность предприятия общественного питания. Умения: рассчитывать основные показатели деятельности предприятий общественного питания.	Тема 1.3. Показатели деятельности предприятий общественного питания	9	С целью расширения содержания курса
3.	Умения: Закрепления навыков применения экономических и правовых знаний в предлагаемых конкретных	Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие	8	С целью расширения содержания курса

	производственных ситуациях и защиты своих трудовых прав в рамках действующего законодательства РФ.	трудовые отношения		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	10
Практические занятия	22
Промежуточная аттестация в <i>дифференцированногозачета</i>	
Всего	36

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические и правовые основы деятельности предприятий			
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание	8/6	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09
	1. Понятие экономики. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	2	
	2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды. Элементы рыночного механизма: спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.		
	3. Конкуренция и её виды. Монополия, антимонопольное законодательство.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие 1. Факторы, влияющие на спрос на услуги предприятий общественного питания и на предложение этих услуг.	2	
	Практическое занятие 2. Анализ методов конкуренции предприятий общественного питания.	2	
	Практическое занятие 3. Конкуренция и её виды. Монополия, антимонопольное законодательство.	2	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание	6/4	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности и их правовое положение.	2	
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, её роль в экономике страны.		
	3. Понятие организации, признаки, классификация, цели и задачи		

деятельности.			

	4. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, их достоинства и недостатки.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 4.Классификация предприятий общественного	2	
	Практическое занятие 5. Определение организационно-правовых форм коммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности.	2	
Тема 1.3. Показатели деятельности предприятий общественного питания	Содержание	8/6	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09
	1. Характеристика ресурсов предприятий общественного питания.	2	
	2. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие 6. Расчёт показателей деятельности предприятий	2	
	Практическое занятие 7. Выручка и прибыль предприятия.	2	
	Практическое занятие 8. Издержки производства и обращения в	2	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание	10/8	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09
	1. Понятие права. Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс. Основные понятия трудового законодательства.	2	
	2. Правовое регулирование трудовых отношений. Порядок приема на работу. Трудовой договор: содержание, порядок заключения и расторжения.		
	3. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.		
	4. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности.		
	5. Защита трудовых прав работников		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие 9.Порядок заключения, расторжения, изменения договора. Решение ситуационных задач.	2	
	Практическое занятие 10.Время отдыха: понятие, виды, их ситуационных задач.	2	
	Практическое занятие 11.Определение материальной ответственности работников. Решение ситуационных задач.	2	
	Практическое занятие 12.Определение законности привлечения ответственности. Решение ситуационных задач	2	

Тема 2.2.	Содержание	4/2	ОК 01- ОК 05,

Механизм формирования и формы оплаты труда	1. Политика государства в области оплаты труда. Правовое регулирование заработной платы.	2	ОК 07, ОК 09
	2. Формы и системы заработной платы. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		
	3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 13. Расчёт заработной платы при различных формах оплаты труда.	2	
Итого		36	
теоретическое обучение		10	
практические занятия		26	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально - экономических дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник для СПО. / М.А. Гуреева. – М.: КНОРУС, 2020.

2. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности педагогов: учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов: Профобразование, 2022. — 136 с. — ISBN 978-5-4488-1342-9. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/117622.html> .

3. Носова С.С. Основы экономики: учебника/ С.С.Носова. – Москва.: Издательство КНОРУС, 2023.

4. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник. /Л.Н. Череданова. – М.: «Академия», 2020.

5. Юнусова, А. Н. Правовые основы профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / А. Н. Юнусова. — Саратов: Профобразование, 2022. — 95 с. — ISBN 978-5-4488-1361-0. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120566.html> .

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016.

2. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014.

3. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).

4. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] - М.: Рид Групп, 2016.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12

6. Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность: учебник для СПО /Е.Ф. Чеберко. – Москва.: Издательство Юрайт, 2023.

7. Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность: учебник для СПО/ Е.Е. Кузьмина. – Москва: Издательство Юрайт, 2023.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ³	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы предприятий; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; - основные показатели деятельности предприятий общественного питания; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	- характеризует принципы рыночной экономики. - определяет ресурсы, необходимые для функционирования предприятий общественного питания; - объясняет основные различия юридических форм предпринимательской деятельности, характеризует их достоинства и недостатки; - грамотно оперирует категориями и понятиями в сфере предпринимательства, определяет виды рисков и способы их минимизации. - характеризует основные показатели деятельности предприятий общественного питания; - приводит ссылки на нормативные акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность, трудовые отношения; - определяет различия форм и систем оплаты труда; - описывает механизм формирования заработной платы и виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.	Оценка результатов тестирования. Устный опрос. Оценка результатов выполнения практических, контрольных работ.
-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области	- на основе доступной информации проводит анализ	

профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; - рассчитывать основные показатели деятельности предприятий общественного питания; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	состояния рынка товаров и услуг в отрасли общественного питания; - определяет потребность в материальных, трудовых ресурсах, исходя из конкретных условий предприятия общественного питания; - рассчитывает основные показатели деятельности предприятий общественного питания; - решает ситуационные задачи, касающиеся взаимодействия с подчиненным персоналом, опираясь на нормы трудового права; - демонстрирует способность применять экономические и правовые знания в предлагаемых конкретных производственных ситуациях и защищать свои права в рамках действующего законодательства Р.Ф..	

Приложение 2.20
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
общеобразовательного цикла

ОП 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА

2025 г.

Программа учебной дисциплины ОП 05 «Основы калькуляции и учёта» разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) и учебного плана.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:

Кондоурова Л.А., преподаватель высшей квалификационной категории КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 05 Основы калькуляции и учета

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.05. Основы калькуляции и учета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» укрупненной группы 43.00.00 «Сервис и туризм».

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, имеет связь со всеми профессиональными модулями.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающейся должен уметь:

- Оформлять первичные документы по движению ценностей;
- Работать со Сборниками рецептур;
- Оформлять документы по отпуску готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающейся должен знать:

- Основы ведения первичного учёта на предприятиях общественного питания;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий;
- Основы документального оформления отпуска готовой продукции с производства;
- Порядок проведения инвентаризации.

Код ПК, ОК	Умения	Знания

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 ОК 01-05, ОК 09	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять планменю, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; понятие товарооборота предприятий питания, его

	-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	виды и методы расчета. сущность плана-меню, его назначение, виды, порядки составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей; ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 54 часа

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Объем образовательной программы	54
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	32
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 05 Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1 Основы бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	4	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 ОК 01-05, ОК 09
	1 Общая характеристика бухгалтерского учёта	2	
	2 Бухгалтерские документы. Система счетов бухгалтерского учёта	2	
Тема 2 Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	4	
	1 Понятие цены. Виды цен, ценовая политика организаций общественного питания	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическая работа № 1 «Составление номенклатуры товаров на предприятиях общественного питания и расчет цен на товары»	2	
Тема 3 Калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	26	
	1 Понятие калькуляции, порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2	
	2 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, как основной нормативный документ для определения потребности в сырье, выхода готовых блюд	2	
	В том числе практические занятия	22	
	Практическая работа № 2 «Составление калькуляционных карточек на холодные блюда»	2	
	Практическая работа № 3-4 «Составление калькуляционных карточек на первые блюда»	4	
	Практическая работа № 5-6 «Составление калькуляционных карточек на вторые и третьи блюда»	4	
	Практическая работа № 7-8 «Составление калькуляционных карточек на мучные изделия»	4	
	Практическая работа № 9-10 «Составление калькуляционных карточек на кондитерские изделия»	4	

	Практическая работа № 11-12 «Составление калькуляционных карточек на напитки и десерты»		4	
Тема 4 План меню	Содержание учебного материала		6	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 ОК 01-05, ОК 09
	1	План – меню, порядок его составление	2	
	В том числе практические занятия			
	1	Практическая работа № 13-14 Составление плана меню	4	
Тема 5 Учёт сырья, товаров и тары в кладовых	Содержание учебного материала		14	
	1	Документальное оформление движения продуктов и готовых изделий на производстве	4	
	2	Материальная ответственность	2	
	3	Инвентаризация.	2	
	4	Товарные потери и порядок их списания	4	
	В том числе практические занятия		2	
	Практическая работа № 15-16 «Составление первичных товарных документов на производстве ПОП		4	
	Дифференцированный зачёт			
	Теоретического обучения		22	
	Практических занятий		32	
ИТОГО			54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебный кабинет, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения 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

а) основная литература:

Библиотечная система колледжа:

1. Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учёта: учебное пособие/ Л.А. Саполгина. - М: КНОРУС, 2021.-238с. – (Среднее профессиональное образование)
2. Орешкина Н.А. Основы калькуляции и учёта (в поварском деле и общественном питании). Практикум: Учебное пособие/ Н.А.Орешкина. - Москва: КНОРУС, 2021. – 226 с. – (Среднее профессиональное образование)
3. Самулевич, И.А. Основы калькуляции и учёта в общественном питании. Учебное пособие/ И.А.Самулевич. -М.: Феникс, 2020. – 302 с.
4. И.И. Потапова «Калькуляция и учет» ФГУ «ФИРО», 2018 - 176с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания (Здобнов А.И) | Здобнов Алексей Иванович, Цыганенко Виктор Алексеевич – Айрис Пресс – 2024, 688 с.
6. Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания (в 2х частях, полный сборник) - 2025
7. Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / ПрофиКС – 2003.

8. Голунова Л.Е. Сборник рецептур кондитерских изделий / ПрофиКС – 2003.

б) дополнительная литература

- 1 Будинина, А.В., Экономика общественного сектора: учебное пособие / А.В.Дубинина, А.А. Якушев. – М.: Ай Пи ЭР Медиа, 2019. – 164 с
- 2 Попова, В. О. Бухгалтерский учёт на предприятиях общественного питания/ В.О. Попова. - М.: Питер, 2024.-304 с.

Информационные материалы и базы данных, представленные на сайте

- 1 Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
- 2 Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
- 3 "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104).http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
- 4 Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
- 5 Федеральный закон Российской Федерации от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
- 6 Федеральный закон Российской Федерации от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Знания:	
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 ОК 01-05, ОК 09	- Основы ведения первичного учёта на предприятиях общественного питания; - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий; - Основы документального оформления отпуска готовой продукции с производства; - Порядок проведения инвентаризации.	Практические работы Зачёт
	Умения:	
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 ОК 01-05, ОК 09	- Оформлять первичные документы по движению ценностей; - Работать со Сборниками рецептов; - Оформлять документы по отпуску готовой продукции.	Практические работы Зачёт

Рабочая программа
общеобразовательного цикла

ОП. 06 ОХРАНА ТРУДА

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.06 Охрана труда** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**.

Разработчик:

Искандарова В.Н, преподаватель КГБ ПОУ ККТиС

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	159
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	160
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	160
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	160
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	167
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	167
2.2. Содержание дисциплины.....	168
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	173
3.1. Материально- техническое обеспечение.....	173
3.2. Учебно- методическое обеспечение.....	173
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	174

4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: является формирование у студентов компетенций в области обеспечения безопасных условий труда, управления рисками производственного травматизма и профессиональной заболеваемости; обеспечения выполнения установленных правил и требований, касающихся сферы охраны труда; воспитания базовых ценностей сохранения жизни и здоровья работников в процессе их трудовой деятельности.

Дисциплина ОП.06 Охрана труда включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	определять задачи для поиска информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в	

		профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства соблюдать правила техники безопасности,	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для	- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	пожарной безопасности, охраны труда	последующего использования	
ПК 1.2	- выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности	- требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания	-обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, - править кухонные ножи	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	
ПК 1.4.	- владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов,снятии филе - править кухонные ножи	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	
ПК 2.1	- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
ПК 2.2	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции	
ПК 2.3	- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные	- температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных - виды технологического оборудования и	

	полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов	производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации	
ПК 2.4	- охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности	- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации	
ПК 2.5	- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 2.6	- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
ПК 2.7	- охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 2.8	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 3.1	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и	- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация,	- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря,

	дезинфицирующие средства - владеть техникой ухода за весомизмерительным оборудованием	используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	инструментов, весомизмерительных приборов
ПК 3.2	- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок	- требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов	
ПК 3.3	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 3.4	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 3.5	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 3.6	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 4.1	- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	
ПК 4.2	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации	

	соответствии со способом приготовления	оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 4.3	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 4.4	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 4.5	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 5.1	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе	- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования	
ПК 5.2	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	

ПК 5.3	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации	
	инструменты в соответствии со способом приготовления	оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 5.4	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 5.5	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 6.1	- применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	- показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК 6.2	- управлять конфликтными ситуациями на производстве	- методы разрешения конфликтных ситуаций	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	36
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	2	
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда	10	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, ОК 9 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. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	4	
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	В том числе практические и лабораторные занятия	2	
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		

	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции 3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание учебного материала 1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников 3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации 4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	2	ОК 1-7, ОК 9 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
Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания	8	ОК 1-7, ОК 9
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные	Содержание учебного материала 1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм	4	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

производственные факторы		2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
		3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
		В том числе практические и лабораторные занятия	2	
		1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	и	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, ОК 9
		1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
		2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
		В том числе практические и лабораторные занятия	2	
		1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	
Раздел 3		Электробезопасность и пожарная безопасность	14	
Тема 3.1		Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
		1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		

	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования 3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения 4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия 5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		ПК 5.1-5.5
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала 1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции 2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров 3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения 4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение	8	ОК 1-7, ОК 9 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

	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	В том числе практические и лабораторные занятия	4	
	1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	4	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9 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.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
	Итого 4 семестр	36	
	теоретическое обучение	26	
	практические занятия	10	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ястребинская А.В. Медико-биологические основы безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В.Ястребинская, А.С.Едаменко, О.А.Лубенская. – Электрон. тестовые данные. – Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г.Шухова, ЭБС АСВ, 2017. – 164 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>

2. Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906923-11-0.

3. Никифоров, Л.Л. Безопасность жизнедеятельности: учеб. пособие / Л.Л. Никифоров, В.В. Персиянов. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 297 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014043-8

4. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 150 с. (СПО) (Обложка. КБС) ISBN 978-5-369-01794-4

3.2.2. Дополнительные источники

1. Культура безопасности жизнедеятельности на сайте по формированию культуры безопасности среди населения РФ <http://www.kbzhd.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Формы и методы оценки
Знает: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	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 (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль
Умеет: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	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/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: Презентаций; -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		

Приложение 2.26
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
общеобразовательного цикла

ОП. 07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**.

Разработчик:

Осадчук Н.В. преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский - на - Амуре колледж тех-нологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	178
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	179
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	179
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	179
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	183
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	183
2.2. Содержание дисциплины.....	184
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	186
3.1. Материально- техническое обеспечение.....	186
3.2. Учебно- методическое обеспечение.....	186
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	187

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: является формирование у студентов системы знаний правил языка, инструментов овладения и использования языка для решения профессиональных задач в конкретной сфере профессиональной деятельности.

Дисциплина СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных областях; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс	-номенклатура информационных источников,	

	поиска, выбирать необходимые источники информации; -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; -оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; -программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 03	-планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- способы планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития	
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	-психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности.	
ОК 05	-осуществлять устную и письменную коммуникацию с учетом особенностей социального и культурного контекста	-знать и учитывать нормы и особенности социально-культурного контекста в письменной и устной коммуникации	
ОК 09	- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- знать формы, правила оформления и ведения профессиональной документации	

ПК 1.1.	- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	-требования к организации рабочего места, подготовке сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; –ассортимент посуды, приборов, столового белья, аксессуаров инвентаря; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	–подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - составления заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; -выбора оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом сырья и способом его обработки
ПК 2.5-2.8	-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, холодных блюд, супов и гарниров из овощей, круп, яиц, рыбы, морепродуктов, мяса и дичи разнообразного ассортимента	- виды сырья и продуктов, их качественные характеристики; – методы приготовления блюд из различных продуктов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих холодных блюд, супов и гарниров из овощей, круп, яиц, рыбы, морепродуктов, мяса и дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	-подготавливать рабочее место, оборудование,	-профессиональную терминологией;	-приготовления, творческого

	сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	–ассортимент, рецептуры, требования к качеству; –методы сервировки и подачи; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -технику общения, ориентированную на потребителя	оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов; -взаимодействия с потребителями при отпуске продукции
ПК 6.2	-решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	-теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы; -методы разрешения конфликтных ситуаций	-координации выполнения заданий работниками кухни организации питания; -распределения заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установления степени ответственности работников

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знать: названия типов предприятий общественного питания, названия зон на предприятии общественного питания (холодный цех, горячий цех, кондитерский цех). Уметь: оформлять заказы на закупку оборудования на иностранном языке, читать спецификацию кухонного оборудования на иностранном языке.	Тема 3. Типы предприятий общественного питания, кухня, оборудование	8	увеличение объема часов с целью расширения содержания курса

2	Знать: лексический материал по темам: Закупки, хранение продуктов, наименование кухонного оборудования, сервировочной и барной посуды. Уметь: составлять заказы на закупки кухонной посуды и инвентаря на иностранном языке	Тема 4. Обслуживание посетителей в ресторане. Система закупок и хранения	6	увеличение объема часов с целью расширения содержания курса
3	Знать: историю, традиции, характерные особенности кухонь народов мира. Уметь: читать и составлять рецепты на иностранном языке, участвовать в оформлении меню для иностранных гостей	Тема 5. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	4	увеличение объема часов с целью расширения содержания курса

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	36
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Моя профессия «Повар-кондитер»	Содержание учебного материала	14	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1
	1. Моя профессия повар-кондитер. Особенности профессии. Техника безопасности на рабочем месте.	2	
	2. Здоровое питание. Лексико-грамматические упражнения по теме.	2	
	3. Причастие I и причастие II. Их перевод в предложениях.	2	
	4. Пассивный залог. Правило, упражнения на закрепление.	2	
	5. Модальные глаголы возможности can, may.	2	
	6. Модальные глаголы долженствования must, to have to.	2	
	7. Эквиваленты модальных глаголов.	2	
Тема 2. Продукты питания и блюда из них	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 04 ПК 2.5-2.8
	8. Продукты питания. Способы обработки продуктов. Методы приготовления пищи Лексика урока.	2	
	9. Мясо. Блюда из мяса. Рыба. Морепродукты. Рыбные блюда. Блюда из овощей и фруктов. Приправы. Зелень. Специи. Бутерброды, виды бутербродов. Составление рецептов.	2	
	10. Сервировка стола. Составление меню для разных категорий гостей.	2	
Тема 3. Типы предприятий общественного питания, кухня, оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04 ПК 2.5-2.8 ПК 4.1
	11. Работа кухни. Кухонное оборудование. Производственные помещения. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	2	

Тема 4. Обслуживание посетителей в ресторане. Система закупок и хранения.	Содержание учебного материала	12	
	12. Освоение лексико-грамматического материала и диалогов по теме «Обслуживание посетителей».	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04 ПК 2.5-2.8 ПК 4.1 ПК 6.2
	13. Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.	2	
	14. Составление диалогов по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»	2	
	15. Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Чтение, перевод текстов.	2	
	16. Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous (правило, упражнения)	2	
	17. Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена»	2	
Тема 5. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала	2	
	18. Русская кухня. История, блюда и рецепты. Французская кухня. История, блюда и рецепты	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04 ПК 2.5-2.8 ПК 4.1 ПК 6.2
	Итого: теоретическое обучение практические занятия	36 36	
	Промежуточная аттестация. Дифференцированный зачет.		
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Иностранного языка, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Учебник английского языка для учреждений СПО/ Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Кайранская. - М.: «Академия», 2020г.
2. Карпова Т.А. Английский язык для колледжей: учебное пособие/ Т.А. Карпова. – Москва: КНОРУС, 2023г.
3. Воробьева, С.А. Деловой английский для ресторанного бизнеса (B1) Business English for Restaurants and Catering: учебное пособие для среднего профессионального образования / С.А. Воробьева, А.В. Киселева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 213 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Caterin: учебник для студ. Учреждений СПО / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 320 с.
2. Сидорова Ю.Ю. Английский язык для ресторанного сервиса = English for the Restaurant Service: учебное пособие для студентов учреждений нач. проф. образования/ Ю.Ю. Сидорова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 192 с.
3. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КНОРУС. 2019. – 268с.
4. Утевская, Н. Л. English Grammar Book. Version 2.0 = Грамматика английского языка. Версия 2.0: учебное пособие / Н. Л. Утевская. — Санкт-Петербург: Антология, 2021. — 480 с. — ISBN 978-5-9500282-7-4.
5. Великова, Л. Н. Развитие профессиональных коммуникативных умений на английском языке: практикум / Л. Н. Великова. — Москва Российская таможенная академия, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-9590-1187-1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: – лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); – общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); – правила чтения текстов профессиональной направленности; – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; – формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии. Умеет: – строить простые	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует правила речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; строит простые высказывания о себе и о	Письменный/устный опрос Тестирование Диктант Оценка результатов выполнения заданий практического занятия Дифференцированный зачет

— высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; — понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; — составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); — самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас.	

Приложение 2.27
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
общеобразовательного цикла
ОП. 08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.08 Безопасность жизнедеятельности** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**.

Разработчик:
Казакова Н.С., преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	191
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	192
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	192
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	192
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	197
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	197
2.2. Содержание дисциплины.....	198
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	202
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	202
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	202
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	204

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: защита человека в техносфере от негативных опасностей (воздействий) антропогенного и естественного происхождения и достижение комфортных или безопасных условий жизнедеятельности

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	
ОК 1	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и /или проблемы; -составить план действий; -определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный, а профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и /или социальном контексте.	
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации⁴ -планировать процесс поиска;	-номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы	

	-структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.	структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.	
ОК 03	- определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-содержание актуальной нормативно- правовой документации; - возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.	
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	- особенности социального и культурного контекста, правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	- применять стандарты антикоррупционного поведения	- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	-соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения	

ОК 08	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для	-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и	
	укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	социальном развитии человека; -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; -средства профилактики перенапряжения.	
ОК 09	кратко обосновывать свои действия; строить простые высказывания о себе и своей профессии	- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии и с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными	- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Получение столовой посуды, приборов, инвентаря -
	-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный	факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации	

	инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых травмоопасных съёмных частей технологического оборудования; - безопасно править кухонные ножи; - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства	полуфабрикатов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - способы правки кухонных ножей; Правила проверки весоизмерительного оборудования	
ПК 6.1	- подготавливать сырьё и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с	- порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	- приема-сдачи сырья и расходных материалов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;

	соблюдением правил обращения с сырьем; -Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	- основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; -порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции	-мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; -регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 6.2	Управлять конфликтными ситуациями в производстве	- Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы; -методы разрешения конфликтных ситуаций.	- координация выполнения заданий работниками кухни организации питания; -распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	36
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем Содержание учебного материала, практических занятий	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак.ч	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент
1	2		3	4
Тема Введение в дисциплину	Содержание учебного материала		2/0	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1
	1.	Современный мир и его влияние на окружающую среду. Цели и задачи дисциплины. Связь дисциплины с профессиональной деятельностью повара, кондитера	2	
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения				ОК 01-ОК09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1 ПК 6.1, ПК 6.2
Тема 1.1.Общая классификация чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала		4/2	
	2.	Понятие чрезвычайной ситуации. Классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации в общественном питании	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		2	
	Практическое занятие 1. Изучение мероприятий по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций		2	
Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации природного происхождения	Содержание учебного материала		4/2	ОК 01-ОК09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1 ПК 6.1, ПК 6.2
	3	Чрезвычайные ситуации геологического, метеорологического и гидрологического характера	2	
		Природные пожары и биологические чрезвычайные ситуации		
		Космические и экологические чрезвычайные ситуации		
	В том числе практических и лабораторных занятий		2	

	Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуациях природного характера	2	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01-ОК 09

Чрезвычайные ситуации техногенного происхождения	4	Классификация чрезвычайных ситуаций техногенного происхождения	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1,
		Чрезвычайные ситуации без загрязнения окружающей среды с загрязнением окружающей среды		
Тема 1.4	Содержание учебного материала		4/2	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК 6.2
Чрезвычайные ситуации социального происхождения	5	Социальные опасности. Терроризм	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		2	
	Практическое занятие 2. Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции		2	
Тема 1.5 Чрезвычайные ситуации военного времени	Содержание учебного материала		4/2	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1
	6	Оружие массового поражения и его поражающие факторы	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическое занятие 3. Действия населения в условиях чрезвычайных ситуаций		2	
Тема 1.6. Организация защиты населения и территорий в условиях чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала		4/2	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1, ПК 6.2
	7	Единая государственная система защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях. Гражданская оборона	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		2	
	Практическое занятие 4. Инженерная защита от чрезвычайных ситуаций. Средства индивидуальной защиты		2	
Тема 1.7. Устойчивость объектов экономики в условиях чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного и материала		2	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 6.2
	8	Понятие устойчивости работы объектов экономики. Факторы, определяющие устойчивость работы объектов экономики	2	
	Содержание учебного и материала		2	
	Практическое занятие 5. Пути и способы повышения устойчивости работы объектов экономики		2	
Раздел 2. Основы военной службы				
Тема 2.1. Основы	Содержание учебного материала		2/0	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК

военной службы	9	Национальная и военная безопасность Российской Федерации. Основные задачи и структура Современных Вооруженных Сил Российской Федерации. Военная служба — особый вид федеральной государственной службы. Порядок прохождения	2	2.1, ПК 3.1. ПК 6.2
		Размещение и быт военнослужащих. Общевоинские уставы ВС РФ		
		Военно-патриотическое воспитание		
		В том числе практических и лабораторных занятий		
Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни				
Тема 3.1.Здоровый образ жизни и основы медицинских знаний	Содержание учебного материала		8/6	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1 ПК 6.1, ПК 6.2
	10	Здоровье человека и здоровый образ жизни	2	
		Общие правила оказания первой медицинской помощи		
		Первая помощь при ранениях		
		Первая помощь при кровотечениях		
		Первая помощь при переломах, ожогах, шоке, обмороке и поражении электрическим током		
	В том числе практических и лабораторных занятий		6	
	Практическое занятие 6. Изучение и освоение основных приёмов кровотечениях		2	
	Практическое занятие 7. Изучение и освоение основных приёмов оказания первой помощи приразличных видах травм	2		
	Практическое занятие 8. Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания	2		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
	Итого	36		
	теоретическое обучение	20		
	практические занятия	16		

	Bcero:	36	

3.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**3.1. Материально-техническое оснащение**

Кабинет Основ безопасности жизнедеятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение**3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания**

1. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6.

2. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ю. Н. Сычев. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 204 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015260-8.

3. Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906923-11-0.

4. Никифоров, Л.Л. Безопасность жизнедеятельности: учеб. пособие / Л.Л. Никифоров, В.В. Персиянов. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 297 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014043-8

5. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 150 с. (СПО) (Обложка. КБС) ISBN 978-5-369-01794-4

6.Гражданская защита (оборона) на предприятии на сайте для первичного звена сил ГО <http://go-oborona.narod.ru>.

7.Культура безопасности жизнедеятельности на сайте по формированию культуры безопасности среди населения РФ <http://www.kbzhd.ru>.

8.Официальный сайт МЧС России: <http://www.mchs.gov.ru>.

9.Портал Академии Гражданской защиты: <http://www.amchs.ru/portal>.

10.Портал Правительства России: <http://government.ru>.

11.Портал Президента России: <http://kremlin.ru>.

Портал «Радиационная, химическая и биологическая защита»: <http://www.rhbz.ru/main.html>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Военные знания».

2. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.07.09) «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

3. Постановление Правительства РФ от 11.11, 2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»

4. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»

5. Справочная правовая система «Консультант плюс», «Гарант»

6. Учения и тренировки по гражданской обороне, предупреждению и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Методическое пособие под ред. Фалеева М.И. М.: Институт риска и безопасности, 2010

7. Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

8. Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 14.03.09) «Об охране окружающей среды»

9. Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»

10. Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ (ред. 21.12.09) «О воинской обязанности и воинской службе»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели компетенций	Методы оценки
Знает: - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; Умеет: прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе, в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и	-определяет виды потенциальной опасности, знает возможные последствия опасностей в своей профессиональной деятельности; -знает основные задачи военной службы и обороны государства; -демонстрирует знание способов защиты от оружия массового поражения; - демонстрирует знание организации и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; -разбирается в основных видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений; Понимает область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; Прогнозирует развитие событий и оценивает возможные последствия при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях; Понимает основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; -знает основы военной службы и обороны государства;	Оценка результатов выполнения: практической работы; тестирования; устный опрос; решение ситуационных задач

их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства;	-определяет задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять	способы защиты населения от оружия массового поражения; -предпринимает меры пожарной безопасности и соблюдает правила безопасного поведения при пожарах; - знает порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - знает основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; демонстрирует умения организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -знает область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; -умеет использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - умеет применять первичные средства пожаротушения; - может ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - умеет применять	

среди них родственные полученной специальности; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной	профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - умеет применять первичные средства пожаротушения;	
деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую (доврачебную) медицинскую помощь;	- ориентируется в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - умеет оказывать первую (доврачебную) медицинскую помощь;	

Приложение 2.28
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
общеобразовательного цикла
ОП. 09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.09 Физическая культура** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**.

Разработчик:
Шурыгина Ю.В., преподаватель высшей квалификационной категории,
КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	209
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	210
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	210
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	210
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	212
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	212
2.2. Содержание дисциплины.....	213
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	215
3.1. Материально- техническое обеспечение.....	215
3.2. Учебно- методическое обеспечение.....	215
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	217

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «Физическая культура»: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Дисциплина ОП.09 Физическая культура включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п.4 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.	-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.	Использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	40
Объем образовательной программы	40
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	38
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)(если предусмотрены)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Профессиональная физическая подготовка	Содержание учебного материала	40	
	Бег на средние дистанции с дозированной задержкой дыхания. Бег на средние дистанции с дозированной задержкой дыхания. Спортивная ходьба с дозированной задержкой дыхания. Спортивная ходьба с дозированной задержкой дыхания. Прикладная гимнастика.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	38	
	1. Бег на средние дистанции с дозированной задержкой дыхания.	2	ОК 08
	2. Бег на средние дистанции с дозированной задержкой дыхания.	2	
	3. Спортивная ходьба с дозированной задержкой дыхания.	2	
	4. Спортивная ходьба с дозированной задержкой дыхания.	2	
	5. Прикладная гимнастика.	2	
	6. Прикладная гимнастика.	2	
	7. Прикладная гимнастика.	2	
	8. Производственная гимнастика	2	
	9. Производственная гимнастика	2	
	10. Производственная гимнастика	2	
	11. Производственная гимнастика	2	ОК 08

	12.	Производственная гимнастика	2	
	13.	Оздоровительная гимнастика.	2	
	14.	Оздоровительная гимнастика.	2	
	15.	Подвижные игры с преодолением препятствий.	2	
	16.	Подвижные игры с преодолением препятствий.	2	
	17.	Эстафеты с преодолением препятствий.	2	
	18.	Эстафеты с преодолением препятствий	2	
	19.	Эстафеты с элементами риска.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
	Теоретического обучения		2	
	Практического обучения		38	
	Всего		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно- методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/ или электронные издания

1. Зайцева, И. П. Физическая культура и спорт: учебник для СПО / И. П. Зайцева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 427 с. — ISBN 978-5-4488-1631-4, 978-5-4497-2129-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/129198>

2. Крамской, С. И. Физическая культура для студентов среднего профессионального образования: учебное пособие / С. И. Крамской, Д. Е. Егоров, И. А. Амельченко ; под редакцией С. И. Крамского, Д. Е. Егорова. — Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-361-00782-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106205>

3. Лях, В. И. Физическая культура: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / В. И. Лях. — 11-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-09-103628-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132361>

4. Матвеев, А. П. Физическая культура: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / А. П. Матвеев. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-09-101691-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132360>

5. Матвеев, А. П. Физическая культура: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / А. П. Матвеев, Е. С. Палехова. — 6-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-09-101692-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132363>

6. Погадаев, Г. И. Физическая культура: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / Г. И. Погадаев. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-09-101693-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс

цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132362>

7. Физическая культура. Ускоренное передвижение и легкая атлетика: учебное пособие / Н. А. Шипов, А. В. Трофимов, С. Н. Авдеева, А. В. Буриков. — Саратов: Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 105 с. — ISBN 978-5-4497-0065-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/84086>

8. www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

9. (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

3.2.2. Дополнительная литература

1. Орлова С.В. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебное пособие для абитуриентов/ Орлова С.В. – Электрон. текстовые данные. – Иркутск: Иркутский филиал Российского государственного университета физической культуры, спорта, молодежи и туризма, 2017.

2. Быченков, С. В. Физическая культура: учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Саратов Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018

3. Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие. — М., 2013.

4. Евсеев Ю. И. Физическое воспитание — Ростов н/Д, 2010.

5. Кабачков В. А. Полиевский С. А., Буров А. Э. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие — М., 2010.

6. Манжелей И. В. Инновации в физическом воспитании: учеб. пособие — Тюмень, 2010. Миронова Т. И.

7. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп — Кострома, 2014.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИН

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; Средства профилактики перенапряжения Умеет: - Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины. - Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	Знать роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения. Уметь использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: устных ответов Экспертная оценка: результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий(занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. Лёгкая атлетика. Экспертная оценка: техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. Спортивные игры. Экспертная оценка: техники базовых элементов, - техники спортивных игр (броски в кольцо, подачи, передачи, технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм; выполнения студентом функций судьи; самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр

Рабочая программа
общеобразовательного цикла

ОП. 10 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.10 Основы финансовой грамотности** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**.

Разработчик:

Гусакова И.П., преподаватель КГБ ПОУ ККТиС

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	220
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	221
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	221
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	221
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	222
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	222
2.2. Содержание дисциплины.....	223
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	227
3.1. Материально- техническое обеспечение.....	227
3.2. Учебно- методическое обеспечение.....	227
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	229

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности»: формирование финансовой культуры, понимания влияния моделей финансового поведения на благополучие отдельного человека (семьи), способности сознательного, ответственного поведения в финансовой сфере.

Дисциплина ОП. 10 Основы финансовой грамотности включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы. Дисциплина введена в целях реализации общей компетенции ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09	- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; - ориентироваться в нормативно-правовой базе, регламентирующей сферу личных финансов - определить наиболее подходящие способы оплаты товаров и услуг в конкретных ситуациях; - оценивать влияния инфляции на решение финансовых задач в личном планировании; - проводить расчеты по обмену одной валюты на другую; - планировать личный и семейный бюджет;	– основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы; – различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки; – структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета; – основные методы планирования личных финансов; – понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в личном планировании;	

	- определять необходимые банковские продукты для предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; - применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов; - применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений; - защищать права потребителей финансовых услуг.	– устройство банковской системы, виды банков и их операций; – особенности различных банковских продуктов и возможности их использования для управления личными финансами, виды кредитования физических лиц и предпринимателей; – устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц, налоговые льготы и вычеты; – признаки финансового мошенничества; – основные виды ценных бумаг и их доходность; – инструменты инвестирования и основы формирования инвестиционного портфеля; – основные разделы бизнес-плана; – виды пенсий, способы увеличения пенсий; – основные риски, цели и виды страхования;. основные права граждан в финансовой сфере и формы их защиты.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Объем образовательной программы	54
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение в курс финансовой грамотности.	Потребности и ресурсы. Финансовые цели. Финансовое благополучие и финансовые риски. Финансовые решения. Финансовое поведение. Финансовая культура	2	
Раздел 1. Деньги и операции с ними		14/6	
Тема 1.1. Деньги и платежи	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК09
	1. Роль и функции денег. Виды современных денег, их основные характеристики. Денежная система. Покупательная способность денег. Инфляция. Основные риски, связанные с использованием денег. Возможности и ограничения использования иностранной валюты. Валютный курс.	2	
	2. Платежи и расчеты. Поставщики платежных услуг. Платежные агенты. Платежные системы. Основные платежные инструменты: банковский счет, мобильный и интернет-банк, дебетовая, кредитная банковские карты, электронный кошелек. Риски при использовании различных платежных инструментов. Подтверждение расчетов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 1. Влияние инфляции на финансовые возможности человека. Издержки проведения платежей различного вида. Признаки подлинности и платежности банкнот и монет (дизайн, применяемые технологии, используемые материалы).		
Тема 1.2. Покупки	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК

и цены	3. Выбор товаров и услуг. Обязательная информация о товаре (услуге). Поставщики товаров и услуг. Агрегаторы и маркетплейсы. Цена товара. Дифференциация цен. Ценовая дискриминация. Программы лояльности (дисконтные карты, скидки, бонусы, кэшбек). Варианты оплаты (разные виды денег; оплата в момент получения, предоплата, покупка в кредит, рассрочка, подписка). Роль рекламы и других способов продвижения товаров и услуг продавцами. Возврат товара после покупки	2	02, ОК 03, ОК 06,ОК09
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 2. Расчет полной цены. Выбор наилучшего предложения. Влияние неценовых факторов на совершение покупки (состав, используемые материалы и технологии, ценности бренда и др.)		
Тема 1.3. Безопасное использование денег	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06,ОК09
	4. Финансовая безопасность в сфере денежного обращения и покупок. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Персональные данные, их значение для безопасного использования денег. Основы безопасного пользования банкоматами. Безопасность денежных операций в цифровой среде. Техники социальной инженерии, включая фишинг, и способы защиты. Правила возмещения средств, не санкционированно списанных со счета	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 3. Выбор надежного интернет-магазина, Признаки типичных ситуаций финансового мошенничества в различных сферах профессиональной деятельности. Алгоритм безопасного использования платежных инструментов	2	
Раздел 2. Планирование и управление личными финансами		18/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06,ОК09
Тема 2.1. Личный и семейный бюджет, финансовое планирование	Содержание учебного материала	4/0	
	5. Личный и семейный бюджет. Виды доходов и расходов. Состояние бюджета.	2	
	6. Постановка финансовых целей (краткосрочные и долгосрочные финансовые цели, выбор способов контроля достижения финансовой цели). Финансовая безопасность. Оптимизация личного и семейного бюджета с учетом обеспечения безопасности. Возможности сокращения расходов и повышения доходов. Планирование личного бюджета и оценка его выполнения	2	
Тема 2.2. Личные сбережения	Содержание учебного материала	8/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06,ОК09
	7. Цели сбережений. Изменение стоимости денег во времени. Основные формы сбережений: наличные деньги, банковские счета и их виды.	2	
	8. Доходность банковских вкладов. Простые и сложные проценты. Влияние инфляции на процентный доход. Система страхования вкладов.	2	
	9. Сейфовые ячейки. Риски для сбережений и пути их минимизации.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 4. Безопасное использование сберегательных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Расчёт доходов по вкладам при различных условиях.	2	
Тема 2.3. Кредиты и займы	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК09
	10. Цели заимствований. Банковский кредит. Принципы кредитования. Виды кредитов. Условия кредитования. Проценты по кредитам и займам. Неустойки. Формы обеспечения возвратности кредита.	2	
	11. Кредитный договор. Риски использования кредитов и займов и пути их минимизации.		
	Страхование при кредитовании. Взыскание долгов. Кредитная история. Кредитные каникулы.	2	
	Реструктуризация и рефинансирование кредита. Займы в микрофинансовых организациях		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 5. Безопасное использование кредитных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Выбор оптимальных условий заимствования. Расчет полной стоимости кредита	2	
Раздел 3. Риск и доходность		12/2	
Тема 3.1. Инвестирование	Содержание учебного материала	6/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК09
	12. Цели и риски инвестирования. Ликвидность и доходность инвестиций. Взаимосвязь доходности и риска. Основные инвестиционные продукты и их базовые характеристики. Акции, их виды, доходность.	2	
	13. Индивидуальный инвестиционный счет (ИИС). Паевые инвестиционные фонды (ПИФы).	2	
	14. Мошенничество в сфере инвестиций, способы защиты от него. Особенности финансовых пирамид. Стратегия инвестирования. Базовые принципы формирования	2	
Тема 3.2. Страхование	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК09
	15. Страхование как один из способов управления рисками. Виды страхования: личное страхование, имущественное страхование, страхование гражданской ответственности. Основные виды страховых продуктов. Договор страхования, страховая ответственность, страховой случай, страховой полис, страховая премия, страховой взнос. Выбор добросовестного поставщика страховых услуг.	2	
Тема 3.3. Предпринимательство	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК09
	16. Роль предпринимательства в жизни человека и общества. Виды предпринимательства. Формы ведения предпринимательской деятельности и их основные характеристики. Организационно-правовые формы предпринимательства., их преимущества и недостатки..	2	

	Регистрация индивидуальных предпринимателей и коммерческих организаций (юридических лиц). Условия развития стартапов и малого бизнеса. Возможные источники финансирования малого бизнеса.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 6. Требования для открытия собственного бизнеса и алгоритм действий. Анализ бизнес-идей и рисков, связанных с ними, с учетом особенностей своей	2	
Раздел 4. Финансовая среда		10/6	ОК 01, ОК
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	6/4	02,
Финансовые взаимоотношения с государством	17. Роль налогов, налоговой и социальной политики государства для экономики страны и личного благосостояния граждан. Налоговая система РФ. Налоги физических лиц. Налоговые вычеты и льготы. Ответственность за нарушение налогового законодательства. Пенсионная система России. Виды пенсий. Социальная поддержка граждан.	2	ОК09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 7. Расчет НДФЛ и располагаемого дохода. Применение налоговых вычетов для увеличения дохода. Заполнение налоговой декларации.	2	
	Практическое занятие 8. Основные цифровые сервисы государства для граждан. Налоги и пенсионное обеспечение для самозанятых и ИП.	2	
Тема 4.2. Защита прав граждан в финансовой сфере	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК09
	18. Основные права граждан в финансовой сфере и формы их защиты. Задачи и полномочия Банка России, других государственных органов в сфере защиты прав потребителей финансовых услуг. Досудебное и судебное урегулирование споров. Уполномоченный по правам потребителей финансовых услуг. Особенности защиты прав потребителей в цифровой среде.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 9. Типичные ситуации нарушения прав граждан в финансовой сфере. Стратегии действия в проблемных ситуациях (характер возможного нарушения прав)	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		-	
Итого		54	
теоретическое обучение		36	
практические занятия		18	
Всего		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020.
2. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. / А.О. Жданова, Е.Н. Савицкая. – М.: ВАКО, 2020.
3. Финансовая грамотность: учебник / Ю. Р. Туманян, О. А. Ищенко-Падукова, А. Н. Козлов [и др.]. — Ростов-на-Дону, Таганрог: Издательство Южного федерального университета, 2020. — 212 с. — ISBN 978-5-9275-3558-3. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/107990.html>).
4. Елизарова, Н. В. Финансовая грамотность: учебник / Н. В. Елизарова. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 127 с. — ISBN 978-5-4497-1899-0. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/127842.html>.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Министерство финансов РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://minfin.gov.ru/>.
2. Образовательные проекты ПАКК [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.edu.pacc.ru.
3. Персональный навигатор по финансам Моифинансы.рф [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://моифинансы.рф>.
4. Роспотребнадзор [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.rospotrebnadzor.ru.
5. Социальный фонд РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.pfr.gov.ru
6. Центр «Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования» [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.fmc.hse.ru.
7. Центральный банк Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.cbr.ru>.
8. Федеральная налоговая служба [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.nalog.ru.
9. Федеральный методический центр по финансовой грамотности населения [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://iurr.ranepa.ru/centry/finlit/>.

10. Финансовая культура [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://fincult.info/>.

11. Электронный учебник по финансовой грамотности. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://школа.вашифинансы.рф/>.

Нормативно-правовая база

1. Закон РФ от 27 ноября 1992 г. № 4015-1 «Об организации страхового дела в Российской Федерации».

2. Федеральный закон от 2 декабря 1990 г. № 395-1 «О банках и банковской деятельности».

3. Федеральный закон от 22 апреля 1996 г. № 39-ФЗ «О рынке ценных бумаг».

4. Федеральный закон от 16 июля 1998 г. № 102-ФЗ «Об ипотеке (залоге недвижимости)».

5. Федеральный закон от 7 августа 2001 г. № 115-ФЗ «О противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем, и финансированию терроризма».

6. Федеральный закон от 10 июля 2002 г. № 86-ФЗ «О Центральном банке Российской Федерации (Банке России)».

7. Федеральный закон "О несостоятельности (банкротстве)" от 26 октября 2002 г. № 127-ФЗ (последняя редакция)

8. Федеральный закон от 10 декабря 2003 г. № 173-ФЗ «О валютном регулировании и валютном контроле».

9. Федеральный закон от 23 декабря 2003 г. № 177-ФЗ «О страховании вкладов в банках Российской Федерации».

10. Федеральный закон от 30 декабря 2004 г. № 218-ФЗ «О кредитных историях».

11. Федеральный закон от 28 декабря 2013 г. № 400-ФЗ «О страховых пенсиях».

12. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч. 2. Налоговый кодекс Российской Федерации. Ч. 2.

13. Положение Банка России от 24 декабря 2004 г. № 266-П «Об эмиссии платежных карт и об операциях, совершаемых с их использованием».

14. Положение Банка России от 29 июня 2021 г. № 762-П «О правилах осуществления перевода денежных средств».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: – основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы; – различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки; – структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета; – основные методы планирования личных финансов; – понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в личном планировании; – устройство банковской системы, виды банков и их операций; – особенности различных банковских продуктов и возможности их использования для управления личными финансами, виды кредитования физических лиц и предпринимателей; – устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц, налоговые льготы и вычеты; – признаки финансового мошенничества; – основные виды ценных бумаг и их доходность;	– грамотно оперирует финансовыми понятиями, называет основные законодательные акты, регламентирующие сферу личных финансов; – характеризует различия между наличными и безналичными платежами, их преимущества и недостатки, порядок использования; – определяет основные статьи доходов и расходов личного и семейного бюджета; – описывает основные методы планирования личных финансов; – определяет влияние инфляции на решение финансовых задач в личном планировании; – характеризует виды банков и их основные операции; – определяет понятия «депозит» и «кредит», их виды, которые могут использовать физические лица; – характеризует основные виды налогов для физических лиц, определяет основания для налоговых льгот и вычетов; – описывает признаки финансового мошенничества при совершении различных финансовых операций; – различает основные виды ценных бумаг, описывает их достоинства и недостатки;	Оценка результатов устного опроса; Оценка результатов практической работы; Оценка результатов тестирования; Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий.

– инструменты инвестирования и основы формирования инвестиционного портфеля; – основные разделы бизнес-плана; – виды пенсий, способы увеличения пенсий; – основные риски, цели и виды страхования. – основные права граждан в финансовой сфере и формы их защиты.	– называет цели инвестирования, его инструменты, доступные для физических лиц; – характеризует цели и структуру бизнес-плана; – описывает существующие виды пенсий, основания для их получения; – называет цели, характеризует виды страхования; – демонстрирует знания о государственных органах и их полномочиях в предпринимательской сфере, а также в сфере защиты прав потребителей;	
Умеет: - ориентироваться в нормативно-правовой базе, регламентирующей сферу личных финансов - определить наиболее подходящие способы оплаты товаров и услуг в конкретных ситуациях; - оценивать влияния инфляции на решение финансовых задач в личном планировании; - проводить расчеты по обмену одной валюты на другую; - планировать личный и семейный бюджет; - определять необходимые банковские продукты для предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; - применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов; - применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений; - защищать права потребителей финансовых услуг	– ссылается на нормативно-правовые акты, регламентирующей сферу личных финансов – выбирает наиболее подходящие способы оплаты товаров и услуг в конкретных условиях; – рассчитывает потери от инфляции; – проводит расчеты по обмену одной валюты на другую; - планирует и анализирует семейный бюджет и личный финансовый план; – грамотно определяет спектр необходимых банковских продуктов при планировании личных бюджета; – рассчитывает НДФЛ, налоговые вычеты; – определяет порядок действий, способствующих увеличению пенсии; – определяет порядок действий по защите прав потребителей финансовых услуг в конкретной ситуации.	Оценка результатов устного опроса; Оценка результатов практической работы; Оценка результатов тестирования; Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий.

Приложение 2.30
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
общеобразовательного цикла
ОП. 11 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.11 Профессиональная этика** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**.

Разработчик:

Плаксина И. преподаватель КГБ ПОУ ККТиС

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	233
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	234
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	234
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	234
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	237
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	237
2.2. Содержание дисциплины.....	238
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	240
3.1. Материально- техническое обеспечение.....	240
3.2. Учебно- методическое обеспечение.....	240
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	241

6. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Профессиональная этика»: формирование у студентов компетенций в области делового общения.

Дисциплина ОП.11 Профессиональная этика включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы. Дисциплина введена в учебный план работодателем –ООО 2Новоторг» в целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		

ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; форматы оформления результатов поиска информации	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуально-нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	

ОК 06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения правил чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.2	Распределять задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве	Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы Методы разрешения конфликтных ситуаций	Координации выполнения заданий работниками кухни организации питания Распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции,
			установление степени ответственности работников

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	36
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	14
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1. Задачи предмета «Профессиональная этика». Общее понятие о культуре и ее роли в обществе и профессии. Основные составляющие «профессиональной этики» для работников общественного питания. Общее понятие об общении. Сущность культуры общения. Значение предмета для овладения профессией.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК04, ОК 05, ОК 06, ОК 9, ПК 6.2
Тема 1 Этика и культура поведения	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК04, ОК 05, ОК 06, ОК 9, ПК 6.2
	2. Понятие об этикете. Общие сведения об этической культуре. Профессиональная этика.	2	
	3. Деловой этикет. Внешний облик человека. Культура телефонного общения. Собеседование. Деловая беседа. Визитная карточка в деловой жизни. Особенности национальной этики.	2	
	Практическая работа № 1: Этика и культура поведения	2	
Тема 2. Психологические аспекты профессиональной этике	Содержание учебного материала	6/2	
	4. Основные сведения о науке – психологии. Классификация общения; формы общения, виды общения. Роль восприятия в процессе общения. Понимание в процессе общения; психологические механизмы восприятия.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК04, ОК 05, ОК 06, ОК 9, ПК 6.2
	Практическая работа № 2. Общение как взаимодействие; способы поведения, ориентации поведения. Общение как коммуникация; вербальное общение, невербальное общение, коммуникативные барьеры, виды невербальных средств общения.	2	
	Практическая работа № 3 Успех делового общения; рефлексивное слушание, нереплексивное слушание, приемы повышения эффективности общения, техника общения.	2	
Тема 3 Индивидуальные особенности личности в профессиональной	Содержание учебного материала	6/4	
	5. Темперамент. Виды темперамента. Характер и воля.	2	
	Практическая работа № 4. Определение темперамента личности	2	

этике	Практическая работа № 5. Способности – важное условие успеха в профессиональной деятельности.	2	

Тема 4. Конфликты в профессиональной этике	Содержание учебного материала	10/4	
	6. Конфликт и его структура.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК04, ОК 05, ОК 06, ОК 9, ПК 6.2
	7. Эмоциональное реагирование в конфликтах.	2	
	8. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях.	2	
	Практическая работа № 6. Правила поведения в конфликтах Разрешение межличностных и коллективных конфликтов.	2	
	Практическая работа № 7. Разрешение конфликтов в сфере общественного питания.	2	
Тема 5. Руководство и лидерство	Содержание учебного материала	8/2	
	9. Менеджер и психологические требования к менеджеру.	2	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК04, ОК 05, ОК 06, ОК 9, ПК 6.2
	10. Авторитет менеджера и стили управления.	2	
	11. Типы лидерства. Мышление руководителя и принятие решений	2	
	Практическая работа № 9. Классификация и формирование групп. Основные характеристики коллектива.	2	
	Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		
	Итого	36	
	теоретическое обучение	24	
	практические занятия	16	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Культуры профессионального общения, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП - П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ермакова, Ж. А. Профессиональная этика: практикум для СПО / Ж. А. Ермакова, О. П. Тетерятник, Ю. Е. Холодилина. — Саратов: Профобразование, 2020. — 104 с. — ISBN 978-5-4488-0658-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92149>

2. Козловская, Т. Н. Профессиональная этика: учебно-методическое пособие для СПО / Т. Н. Козловская, Г. А. Епанчинцева, Л. В. Зубова. — Саратов: Профобразование, 2020. — 217 с. — ISBN 978-5-4488-0630-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92150>

3. Кораблина, Е. П. Профессиональная этика и служебный этикет: учебно-методический комплекс по изучению дисциплины / Е. П. Кораблина, С. Б. Пашкин. — Санкт-Петербург: Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена, 2019. — 212 с. — ISBN 978-5-8064-2741-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/98611>

4. Петрова, Ю. А. Психология делового общения и культура речи: учебное пособие / Ю. А. Петрова. — 2-е изд. — Саратов: Вузовское образование, 2019. — 183 с. — ISBN 978-5-4487-0340-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/79821>

5. Чиликин, А. Н. Профессиональная этика: учебное пособие для СПО / А. Н. Чиликин, И. А. Чиликина. — 2-е изд. — Липецк, Саратов: Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2023. — 64 с. — ISBN 978-5-00175-194-6, 978-5-4488-1617-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/128889>

6. Шаповалова, Н. Г. Русский язык и культура речи. Основы теории коммуникации: практикум для СПО / Н. Г. Шаповалова. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 99 с. — ISBN 978-5-4488-1740-3, 978-5-4497-2548-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/135355>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: -эстетику внешнего облика повара, кондитера; -психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслужи основы профессиональной этики; -психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности повара-кондитера; -механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности -теорию межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы -методы разрешения конфликтных ситуаций Умеет: - соблюдать правила профессиональной этики; - определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности - владеть различными средствами техникой и приемами эффективного общения в профессиональной деятельности	-владеет эстетикой внешнего облика повара, -решает задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности -координирует выполнение заданий работниками кухни организации питания -распределяет заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников. -владеет теорией межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологией малой группы. -владеет методами разрешения конфликтных ситуаций	Оценка результатов тестирования Устный опрос Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ

Приложение 2.31
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**Рабочая программа
общеобразовательного цикла**

**ОП. 12 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВЫХ РЕСУРСОВ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.12 Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**.

Разработчик:

Стриков В.А, преподаватель, КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	244
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	245
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	245
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	245
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	251
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	251
2.2. Содержание дисциплины.....	252
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	255
3.1. Материально- техническое обеспечение.....	255
3.2. Учебно- методическое обеспечение.....	255
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	256

7. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВЫХ РЕСУРСОВ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Целью дисциплины «Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности»: является формирование у студентов компетенций в области использования систем автоматизации ресторанного бизнеса.

Дисциплина ОП.12 Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности включена в вариативную часть общеобразовательного цикла образовательной программы. Дисциплина введена по требованию работодателей к цифровой компетентности специалистов и получения обучающимися дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; -определить необходимые ресурсы; -владеть	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	

	актуальными методами работы в		
	профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	-определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	-номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности	
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	

ОК 06	-описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной	
		деятельности по профессии - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 09	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правил чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.4	-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов	-правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов	-ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 2.3	-рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов	-правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, ответственности за правильность расчетов с потребителями	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.4	-рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции	-нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции	-приготовления соусных полуфабрикатов, соусовразнообразного ассортимента, их хранения и подготовке к реализации

	-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса		
ПК 2.5	-рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий -рассчитывать стоимость - вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.6	-рассчитывать стоимость - вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов спотребителями	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.7	-рассчитывать стоимость -вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	-правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток -правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов спотребителями	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.8	-рассчитывать стоимость -вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	-правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

ПК 3.3	-рассчитывать стоимость -владеть профессиональной терминологией	-правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при
	-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	за правильность расчетов спотребителями	отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.4	-рассчитывать стоимость -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	-правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов спотребителями	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.5	-рассчитывать стоимость -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	-правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.6	-рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	-правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

ПК 4.2	-рассчитывать стоимость, -вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.3	-рассчитывать стоимость, -вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им	-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов	свойств основного продукта	
ПК 4.4	-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков	-требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента -правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.5	-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков	-требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента -правила расчета с потребителями	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

ПК 5.3	-рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	-правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток -правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.4	-рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	-требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.5	-рассчитывать стоимость -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	-требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 6.1	-рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	-порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-приема-сдачи сырья и расходных материалов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 6.2	-распределять задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным -управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве	-теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы -методы разрешения конфликтных ситуаций	-координации выполнения заданий работниками кухни организации питания -распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	36
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Системы автоматизации			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.1, ПК 6.2
Тема 1.1. Современные системы автоматизации	Содержание	4	
	Определение системы автоматизации, назначение, функции, виды. Регистрация в системе iiko. Структура и интерфейс системы автоматизации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 1 Составление схемы структуры автоматизации	2	
Тема 1.2. Основная терминология	Содержание	4	
	Работа с модификаторами. Нормативная документация	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 2 Расчет нормы себестоимости блюда, оценочной себестоимости, себестоимости	2	
Тема 1.3. Настройка корпорации	Содержание	4	
	Торговое предприятие: iikoOffice, iikoFront	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 3 Назначение ролей и предоставление прав	2	
Тема 1.4. Специальные решения	Содержание	4	
	Сервисы для работы предприятия в облаке, iikoFranchise, iikoTeam, iikoDelivery, iikoCard.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 4	2	
	Разработка торгового предприятия с применением специальных решений автоматизации		

Раздел 2. Основные сервисы технологических процессов в системе автоматизации			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,
Тема 2.1. Отчеты по продажам и выручке	Содержание	4	ОК 06, ОК 09, ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.1, ПК 6.2
	OLAP-отчет, RFM отчет	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 5	2	
	Выписать таблицу «Рекомендации по работе с сегментами»		
Тема 2.2. Работа с номенклатурой в системе автоматизации	Содержание	4	
	Занесение сырья в номенклатуру, калькуляция, списание сырья. Оформление позиций меню в системе, технологические карты.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 6	2	
	Составление технологической карты, решение задач на списание сырья		
Тема 2.3. Работа в зале	Содержание	10	
	Расстановка столов в системе iiko. Внесение заказа в систему, редактирование заказа, примечания в заказе. Расчет с гостями с использованием системы автоматизации iiko. Оформление заявки на банкет. Работа с резервами и отчетность по банкетам. Работа с дисконтной системой	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа № 7	2	
	Составить блок-схему «Алгоритм оформления заказа, с редактированием и примечаниями»		
	Практическая работа № 8	2	
	Внесение позиций меню по индивидуальным заданиям, разработка меню по заданию		
	Практическая работа № 9	2	
	Составить блок-схему «Алгоритм оформления заказа на банкет, резервстола»		
	Практическая работа № 10	2	
	Добавление скидки вручную. Добавление скидки по карте. Автоматические скидки.		
Итоговое занятие	Обобщение пройденного материала	2	

Итого: теоретическое обучение практические занятия	36 16 20	
Всего:	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Компьютерной графики, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Белаш В. Ю. Информационно-коммуникационные технологии : учебно-методическое пособие для СПО / В. Ю. Белаш, А. А. Салдаева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 72 с. — ISBN 978-5-4488-1363-4, 978-5-4497-1401-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/111182>

2. Божко П.И. Информационные технологии в профессиональной деятельности модельера - конструктора: учебник / П.И. Божко. — Москва: КНОРУС, 2021.- 342с.

3. Куприянов Д.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник и практикум для СПО/ Д.В.Куприянов. — Москва: издательства Юрайт, 2023 г.

4. Петлина Е. М. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / Е. М. Петлина, А. В. Горбачев. — Саратов: Профобразование, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-1113-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104886>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

2. Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям: www.lms.iite.unesco.org

3. Информатика и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов: www.school-collection.edu.ru

5. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -правила и порядок расчетов потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов -правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, ответственности за правильность расчетов спотребителями -нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями -правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток -правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями -правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями -правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями -правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями -правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями -правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос	Ведет расчеты, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос Заполняет документацию приема-сдачи сырья и расходных материалов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Координирует выполнение заданий работниками кухни организации питания Распределяет задания между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, устанавливает степень ответственности работников	Оценка результатов тестирования; устный опрос; оценка результатов выполнения практических самостоятельных работ.

Приложение 3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет 8 «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Посадочные места по количеству обучающихся Стол ученический Стул ученический	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	ОП.04, ОП.05, ОП.10, ОП.11
2.	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	
3.	Компьютер в сборке (системный блок, монитор)	ТС	Специализированное	Размер диагонали: не менее 22 дюймов; Частота процессора базовая: не менее 1.6 гигагерца; Объем накопителя SSD: не менее 240 гигабайт; Объем установленной оперативной памяти: не менее 8 гигабайт.	
4.	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5.	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
6.	Электронные средства обучения/интерактивные пособия/онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
7.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет 15 «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Посадочные места по количеству обучающихся Стол ученический Стул ученический	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее460х450х820мм	ОП.01
2.	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее460х450х820мм	
3.	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10". Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250 Gb	
4.	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5.	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
6.	Электронные средства обучения/интерактивные пособия/онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
7.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет 8 «Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Посадочные места по количеству обучающихся Стол ученический Стул ученический	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	ОП.02
2.	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	
3.	Компьютер в сборке (системный блок, монитор)	ТС	Специализированное	Размер диагонали: не менее 22 дюймов; Частота процессора базовая: не менее 1.6 гигагерца; Объем накопителя SSD: не менее 240 гигабайт; Объем установленной оперативной памяти: не менее 8 гигабайт.	
4.	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5.	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
6.	Электронные средства обучения/интерактивные пособия/онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
7.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет 19 «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Посадочные места по количеству обучающихся Стол ученический Стул ученический	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее460х450х820мм	ОП.02
2.	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее460х450х820мм	
3.	Компьютер в сборке (системный блок, монитор)	ТС	Специализированное	Размер диагонали: не менее 22 дюймов; Частота процессора базовая: не менее 1.6 гигагерца; Объем накопителя SSD: не менее 240 гигабайт; Объем установленной оперативной памяти: не менее 8 гигабайт.	
4.	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5.	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
6.	Электронные средства обучения/интерактивные пособия/онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
7.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		
8.	Принтер лазерный	ТС	Специализированное	Технология печати лазерная Цветность печати черно-белая Скорость черно-белой печати 24 Максимальный формат печати А4 Разрешение печати 1200х1200	

Кабинет 2 «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Посадочные места по количеству обучающихся Стол ученический Стул ученический	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	ОП.07
2.	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	
3.	Компьютер в сборке (системный блок, монитор)	ТС	Специализированное	Размер диагонали: не менее 22 дюймов; Частота процессора базовая: не менее 1.6 гигагерца; Объем накопителя SSD: не менее 240 гигабайт; Объем установленной оперативной памяти: не менее 8 гигабайт.	
4.	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5.	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
6.	Электронные средства обучения/интерактивные пособия/онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
7.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		
8.	Принтер лазерный	ТС	Специализированное	Технология печати лазерная Цветность печати черно-белая Скорость черно-белой печати 24 Максимальный формат печати А4 Разрешение печати 1200х1200	

Кабинет 4 «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Посадочные места по количеству обучающихся Стол ученический Стул ученический	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	ОП.06, ОП.08
2.	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	
3.	Компьютер в сборке (системный блок, монитор)	ТС	Специализированное	Размер диагонали: не менее 22 дюймов; Частота процессора базовая: не менее 1.6 гигагерца; Объем накопителя SSD: не менее 240 гигабайт; Объем установленной оперативной памяти: не менее 8 гигабайт.	
4.	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5.	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
6.	Электронные средства обучения/интерактивные пособия/онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
7.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		
8.	Принтер лазерный	ТС	Специализированное	Технология печати лазерная Цветность печати черно-белая Скорость черно-белой печати 24 Максимальный формат печати А4 Разрешение печати 1200х1200	

Кабинет 6 «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Посадочные места по количеству обучающихся Стол ученический Стул ученический	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	ОП.03, ОП.12
2.	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	
3.	Компьютер в сборке (системный блок, монитор)	ТС	Специализированное	Размер диагонали: не менее 22 дюймов; Частота процессора базовая: не менее 1.6 гигагерца; Объем накопителя SSD: не менее 240 гигабайт; Объем установленной оперативной памяти: не менее 8 гигабайт.	
4.	Ноутбуки	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10". Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250 Gb	
5.	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
6.	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
7.	Электронные средства обучения/интерактивные пособия/онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
8.	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		
9.	Принтер лазерный	ТС	Специализированное	Технология печати лазерная Цветность печати черно-белая Скорость черно-белой печати 24 Максимальный формат печати А4 Разрешение печати 1200х1200	

1.2. Оснащение лабораторий:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Мощность 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата 5. GN 1/1.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	800*730*800, материал: нержавеющая сталь	
3	Весы для молекулярной кухни	Оборудование	Специализированное	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес 500гр, точность 0,01 гр.	
4	Весы настольные электронные	Оборудование	Специализированное	Наибольший предел взвешивания 3кг наименьший предел взвешивания 5г.	
5	Плита	Оборудование	Специализированное	Плита индукционная настольная 4 греющих поверхности	
6	Холодильный шкаф	Оборудование	Специализированное	Объем 300л., 5 полок	
7	Блендер ручной погружной	Оборудование	Специализированное	(блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик +измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	
8	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное	Объем чаши 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	
9	Стол производственный	Мебель	Специализированное	1200x800x840, с бортом. С внутренней металлической полкой, глухой.	
10	Стеллаж	Мебель	Специализированное	800x500x1800 материал металл, 4-х уровня	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11	Мойка односекционнаясо столешницей	Оборудование	Специализированное	1000x600x850 материал металл	
12	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	Специализированное	Кухонный смеситель HANSEN H49001	
13	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	
14	Кофемолка электрическая	Оборудование	Специализированное	Система помола - ротационный ножМощность 180 Вт Вместимость - 75 г	
15	Мясорубка электрическая	Оборудование	Специализированное	Производительность 1 кг/мин Мощность 500 Вт	
16	Шкаф шоковойзаморозки	Оборудование	Специализированное	Один уровень на одного участника. GN 1/1	
17	Микроволновая печь	Оборудование	Специализированное	Мощность 0,7кВт	
18	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	
19	Блендер стационарный	Оборудование	Специализированное	HKN-DLW2 настольный Объем чаши 2л. FIMAR (Easyline) BL008, объем чаши 2 л	
20	Фритюрница	Оборудование	Специализированное	Hurakan HKN-FT4N , объем 4 литра	
21	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	Специализированное	Аппарат упаковочный HW-450, Hurakan HKN-VAC260M	
22	Часы настенные(электронные)	ТС	Специализированное	Настенные электронные часы-табло C-2512T	
23	Ноутбук	ТС	Специализированное	Microsoft Windows XP версия 2002. Intel ® Celeron ® M Professor 1,50 GHz 1,50 ГГц, 248 МБ ОЗУ	
24	Принтер А4 лазерный/цветной	ТС	Специализированное	xerox phaser 6000. Максимальный формат А4 Количество цветов 4 Максимальное разрешение	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				для ч/б печати 600х600 dpi Максимальное разрешение для цветной печати 600х600 dpi Скорость печати 12 стр/мин (ч/б А4), 10 стр/мин (цветн. А4) Время выхода первого отпечатка 14 с (ч/б), 17 с (цветн.)	
25	Проектор	ТС	Специализированное	Размер изображения по диагонали 1,75-2,54 метра Расстояние до экрана 0,18- 0,42 метра Питание от электросети	
26	Экран для проектора	ТС	Специализированное	На штативе.	
27	Гастроёмкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)	Оборудование	Специализированное	GN 1/1 530х325х20 мм.GN 1/1 530х325х65 мм GN 1/2 265х325х20 мм	
28	Набор ножей поварская тройка	Оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	
29	Лопатка силиконовая	Оборудование	Специализированное	Материал пищевой силикон	
30	Молоток для отбивания мяса	Оборудование	Специализированное	Материал металл	
31	Терка	Оборудование	Специализированное	4 грани, материал металл	
32	Миска металлическая	Оборудование	Специализированное	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см	
33	Набор кастрюль	Оборудование	Специализированное	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л.	
34	Сковорода	Оборудование	Специализированное	С антипригарным покрытием, Диаметром 24см	
35	Сотейник	Оборудование	Специализированное	Объемом 0,8л	
36	Набор разделочных досок	Оборудование	Специализированное	Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				красная, белая, коричневая. Материал - пластик	
37	Термометр (шуп)	Оборудование	Специализированное	Электронный	
38	Венчик	Оборудование	Специализированное	240 мм	
39	Сито для протираия	Оборудование	Специализированное	Диаметр 20 см	
40	Сито для протираия	Оборудование	Специализированное	Диаметр10 см	
41	Сито (для муки)	Оборудование	Специализированное	Диаметром 24 см	
42	Овощечистка	Оборудование	Специализированное	длина 15 см. Материал: пластик	
43	Ножницы для рыбы,птицы	Оборудование	Специализированное	Ножницы для птицы, 23 см, сталь/пластик, Assist	
44	Скалка	Оборудование	Специализированное	Материал - дерево, 21 см	
45	Силиконовый коврик	Оборудование	Специализированное	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	
46	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	Оборудование	Специализированное	8 ячеек объем одной ячейки 85мл, силикон.	
47	Тарелка круглая белая плоская	Оборудование	Специализированное	Диаметром от 30 см, без декора с ровнымиполями	
48	Пластиковая урна для мусора (возможнопедального типа)	Оборудование	Специализированное	Объемом 40 литров	
49	Мерный стакан	Оборудование	Специализированное	Объемом 0,5 л., пластиковый.	
50	Ложки столовые	Оборудование	Специализированное	Пищевая сталь	
51	Соусник	Оборудование	Специализированное	объем 50 мл, керамический белый	
52	Инфракрасный термометр	Оборудование	Специализированное	Диапазон измерения -50 - 550°С	
53	Шенуа	Оборудование	Специализированное	Диаметром 26см	
54	Коврик диэлектрический	Оборудование	Специализированное	Материал резина повышенной эластичности ипрочности, рифленая поверхность	
55	Прихватки силиконовые,термозащитные	Оборудование	Специализированное	Материал силикон	
56	Набор первой медицинской помощи	Мебель	Специализированное	Комплектация согласно требованиям приказа	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	
57	Кулер для воды	Оборудование	Специализированное	Кулер с помпой, 19 л	
58	Огнетушитель	Оборудование	Специализированное	ОУ-2	
59	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
60	Электронные средства обучения/интерактивные пособия/онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
61	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол производственный	Оборудование	Специализированное	1800х600х840, с бортом. С внутренней металлической полкой, глухой.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05
				Шкаф пекарский с конвекцией PI604 предназначен для приготовления мелкоштучных изделий. Шкаф выполнен из нержавеющей стали. Приготовление продуктов производится на стандартных противнях 435х320мм, имеется возможность установки нормированных	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				гастроемкостей GN 2/3. Подсветка рабочей камеры. Вентилируемое двойное стекло. Комплектуется 2-мя алюминиевыми противнями 435x320мм.	
3	Подставка под шкаф пекарский	Оборудование	Специализированное	Длина, мм 858 Ширина, мм 655 Высота, мм 782 Материал каркаса Нержавеющая сталь AISI 304 Форма профиля Квадратная труба 40x40мм Габаритные размеры, мм 858x655x782	
4	Холодильник с морозильником	Оборудование	Специализированное	Энергопотребление 271 кВтч/год Зона свежести (нулевая камера) нет Общий объем 442 л Полезный объем холодильной камеры 324 л Количество камер 2 шт Количество дверей 2 шт Материал внешнего покрытия металл Материал полок стекло Полки на дверце в холодильной камере 4 шт	
5	Конвекционная печь	Оборудование	Специализированное	Максимальная рабочая температура: 270 °С Количество уровней: 4 шт. Установка: настольная Конвекция: да Особенности: пароувлажнени е	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Мощность: 6.5 кВт	
6	Подставка под конвекционную печь	Оборудование	Специализированное	800*730*800, материал: нержавеющая сталь	
7	Микроволновая печь	Оборудование	Специализированное	Внутренний объем 20 л Внутреннее покрытие камеры эмалированная сталь Поворотный стол есть Диаметр поддона 24.5 см Потребляемая мощность в работе 1150 Вт Максимальная мощность микроволн 700 Вт Ширина 45.1 см Высота 25.65 см Глубина 35.4 см	
8	Индукционная плита	Оборудование	Специализированное	Модель Galaxy GL3057 Общее количество конфорок 2 шт Диаметр конфорок 220 мм Максимальная потребляемая мощность 2.9 кВт	
9	Весы	Оборудование	Специализированное	Наибольший предел взвешивания 5 кг наименьший предел взвешивания 5г.	
10	Набор разделочных досок	Оборудование	Специализированное	Размер: 250x150x10 мм Материал: пластик Цвет: белый, зеленый, красный, синий, коричневый, желтый	
11	Блендер погружной	Оборудование	Специализированное	(блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик +измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12	Моечная ванна	Оборудование	Специализированное	Установка напольная Разновидность открытая Количество раковин 2 Рабочая поверхность нет Размеры раковины (ДхШ) 430х430 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1010 мм Глубина 530 мм Высота 870 мм	
13	Комплект кастрюль для индукционной плиты	Оборудование	Специализированное	Объем, л: 2, 1,2, 0,8, 0,6 Материал: нержавеющая сталь, тройное дно	
14	Сковорода для индукционной плиты	Оборудование	Специализированное	Антипригарное покрытие: ILAG Professional Индукционная посуда: Да Материал: нерж. сталь Высота, мм: 20 Диаметр, мм: 240	
15	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Мощность 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата 5. GN 1/3.	
16	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Размер вмещаемых гастрономических, мм GN 1/1 (GN 1/2, GN 1/3 Количество вмещаемых гастрономических, шт. 6 Габаритные размеры изделия, мм 600х600х895(925) Допустимая нагрузка на столешницу, кг 50 Масса, кг 22 Устанавливаемое изделие ПКА 6-1/3П с боковой панелью управления	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
17	Лопатка силиконовая	Оборудование	Специализированное	Ручка – дерево Лопатка - силикон	
18	Миски из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Объем: 350 мл, 500 мл, 750 мл, 1 л	
19	Стеллаж	Мебель	Специализированное	800x500x1800 материал металл, 4-х уровня	
20	Шкаф для посуды из нержавеющей стали	Мебель	Специализированное	Материал: металл	
21	Огнетушитель	Оборудование	Специализированное	ОУ-2	
22	Учебно-методический комплекс для преподавателя и обучающихся	УМК	Основное		
23	Электронные средства обучения/интерактивные пособия/онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
24	Демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зала:

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	ОП.09
2.	Гимнастические скамейки	Мебель	Основное	Стандартные. Дерево	
3.	Маты гимнастические	Оборудование	Основное	Спортивные. Поролон	
4.	Ворота для мини футбола	Оборудование	Основное	Спортивный	
5.	Козел гимнастический перем.высоты 8184	Оборудование	Основное	Спортивный	
6.	Скамья для жима навесная к шведской леснице	Оборудование	Основное	Спортивный	
7.	Штанга	Оборудование	Основное	Спортивный	
8.	Щиты баскетбольные	Оборудование	Основное	Встроенные. Дерево	
9.	Кольца баскетбольные	Оборудование	Основное	Встроенные, корзина, металл, сетка	
10.	Сетка волейбольная	Оборудование	Основное	Спортивная	
11.	Мячи волейбольные, баскетбольные	Оборудование	Основное	Спортивное	
12.	Компьютер	ТС	Специализированное	Размер диагонали: не менее 22 дюймов; Частота процессора базовая: не менее 1.6 гигагерца; Объем накопителя SSD: не менее 240 гигабайт; Объем установленной оперативной памяти: не менее 8 гигабайт.	
13.	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
14.	Комплект учебно-методической документации	УМК	Основное		

Тренажёрный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Скамья для пресса комбинированная	Оборудование	Специализированное	Спортивный	ОП.09
2.	<u>Тренажеры:</u> Беговая дорожка American Motion Fitness 8643E – 2 шт Велотренажер горизонтальный American Motion Fitness AMF 4700 - 4 шт Многофункциональный тренажерный комплекс Profigym MC-0400-C – 2 шт Тренажер универсальный Оптима Велотренажер TORNEO Samba Велотренажер TORNEO Vita Вибротренажер домашний OXYGEN Тренажер атлетический TORNEO Тренажер атлетический Weider	Оборудование	Специализированное	Спортивный	
3.	Турник-брусья Гравитон PROFIGYM ТБ-0100-D – 2шт	Оборудование	Основное	Спортивный	
4.	Штанга"Олимпийская" 200кг в комплекте с дисками	Оборудование	Основное	Спортивный	
5.	Комплект учебно-методической документации	УМК	Основное		

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Читальный зал / библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Рабочее место библиотекаря: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.05, ОП.06, ОП.07, ОП.08, ОП.10, ОП.11 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
2.	16 посадочных мест для обучающихся Стол ученический Стул ученический	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75см, стул (ШхГхВ): не менее 460х450х820мм	
3.	Компьютеры	ТС	Специализированное	Размер диагонали: не менее 22 дюймов; Частота процессора базовая: не менее 1.6 гигагерца; Объем накопителя SSD: не менее 240 гигабайт; Объем установленной оперативной памяти: не менее 8 гигабайт.	
4.	Принтер лазерный	ТС	Специализированное	Технология печати лазерная Цветность печати черно-белая Скорость черно-белой печати 24 Максимальный формат печати А4 Разрешение печати 1200х1200	
5.	Проектор ViewSonic	ТС	Специализированное	Технология проекции: DLP Реальное разрешение: 1024х768	
6.	Экран для проектора Classic SoLution Scutum	Оборудование	Основное	(ШхВ)150*150	
7.	Стеллажи	Оборудование	Основное	Металлокаркас	

Актальный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул-ряд – 54 шт	Мебель	Основное	Дерево, дерматин	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.054, ОП.06, ОП.07, ОП.08, ОП.10, ОП.11 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
2.	Тепловентилятор Volcano – 2 шт	Оборудование	Основное	Мощность – 57 кВт Производительность – 3100-4650-6200 Параметры питающей сети – 220 В	
3.	Проектор BenQ MW533	Оборудование	Основное	Реальное разрешение 1280x800 Мощность лампы 230 Вт Частота строк 15-102кГц	
4.	Экран настенный Projecta	Оборудование	Специализированное	Коэффициент отражения 1.0, угол обзора 160 градусов (ШxВ) 244 *183	
5.	Акустическая система активная JBL EON615 – 2 шт	Оборудование	Специализированное	Номинальная мощность (RMS): 250 Вт Диапазон воспроизводимых частот (±3 дБ): 50-20000 Гц	
6.	Монитор сценический активный Soundking GR12CA – 2 шт	Оборудование	Специализированное	Мощность комплекта 160 Вт Размер ВЧ динамика: 0,75"	
7.	Радиосистема вокальная Sennheiser XSW 1-825 DUAL-A – 5 шт	Оборудование	Специализированное	транслируют аудиосигнал в РЧ-диапазоне от 548 до 572 МГц (А), обладает полосой пропускания до 24 МГц и 10 совместимыми каналами по 8 банков частот. Озвучиваемый частотный диапазон лежит в спектре от 55 Гц до 18 кГц	
8.	Гитара эл-акустическая Cort CJ-Retro-VSM CJ Series – 3 шт	Оборудование	Специализированное	Электроника Fishman VTБ, звукосниматель Fishman Neo D, Ламинат красного дерева	
9.	Барабан маршевый Rolling Rock JR-1455SV – 8 шт	Оборудование	Специализированное	Размер 14 x 5,5" (35*14 см)	
10.	Маршевый барабан 14"x10" белый+ремень и палочки MSD-1410/WH – 6 шт	Оборудование	Специализированное	Габариты: 14" x 10" (35,56 x 25,4 см)	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Офисный пакет приложений (программное обеспечение предназначено для обработки электронной документации на ПК)	25	ОП.04, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
2			

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»
(КГБ ПОУ ККТИС)

СОГЛАСОВАНО

МУН «Комбинат школьного питания № 2

Специалист

В.В. Кони́на

2025 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБ ПОУ ККТИС

Г.А. Горбунова

2025 г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

(Очная форма обучения)

Комсомольск-на-Амуре
2025

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1569).

Программа государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Общественного питания и товароведения».

Протокол № 8 от «10» 04 2025

Заведующий кафедрой



В.Н. Искандарова

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчики:

В.Н. Искандарова, заведующая кафедрой «Общественного питания и товароведения» краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».

Программа Государственной итоговой аттестации по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер, обсуждена и утверждена Педагогическим советом колледжа

Протокол № 7 от «11» 04 2025

Содержание

Пояснительная записка.....	4
1 Паспорт программы государственной итоговой аттестации.....	6
1.1 Область применения программы государственной итоговой аттестации	6
1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации.....	8
1.3 Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации.....	9
1.4 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации.....	9
2. Подготовка к проведению государственной итоговой аттестации	9
3. Организация проведения демонстрационного экзамена.....	11
4. Оценивание результатов государственной итоговой аттестации.....	14
5. Порядок подачи и рассмотрения апелляционных заявлений.....	15
6. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации.....	16
6.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	16
6.2 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации	18
7. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.....	18
Приложение № 1 Оценочные материалы демонстрационного экзамена	20
Приложение № 2 Материально-техническое обеспечение ЦПДЭ.....	31
Приложение № 3 Инструкция по технике безопасности.....	45
Приложение № 4 Образец здания ДЭ.....	47
Приложение № 5 Протокол перевода баллов в оценки.....	49
Приложение № 6 Сводный протокол ГЭК.....	50
Приложение № 7 Лист ознакомления с программой ГИА.....	51

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (далее- ФГОС СПО)
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 года № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 19.01.2023 № 37.
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Распоряжения Министерства просвещения России от 01.04.2019 N Р-42 (ред. от 01.04.2020) «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;
- Уставом КГБ ПОУ ККТИС;
- Локальных актов колледжа.

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии, соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

При разработке программы государственной итоговой аттестации определены:

- форма и вид государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- требования к выпускной квалификационной работе;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Проведение государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена позволяет решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на высокий конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется на заседании кафедры «Общественного питания и товароведении», и утверждается приказом колледжа

после её обсуждения на педагогическом совете при непосредственном участии работодателей, председателей ГЭК.

Перечень сокращений, используемых в тексте программы государственной итоговой аттестации:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

КГБ ПОУ ККТиС - краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

ГИА - государственная итоговая аттестация;

ГЭК - государственная экзаменационная комиссия;

ДЭ - Демонстрационный экзамен;

ЦПДЭ - Центр проведения демонстрационного экзамена;

ПК – профессиональные компетенции;

ОК – общие компетенции;

ВПД - виды профессиональной деятельности.

1 Паспорт программы государственной итоговой аттестации

1.1 Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации – является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения видов профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного

	ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий

	разнообразного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	ПК 6.1. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	ПК 6.2. Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является комплексная оценка качества и уровня подготовки выпускника, а также соответствие его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, требованиям работодателей. В то же время, ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе в области профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, при реализации программы подготовки специалистов среднего звена установлена форма государственной итоговой аттестации: демонстрационный экзамен.

При реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования учитывается сформированность общих компетенций, таких как:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Оценивание уровня освоения общих компетенций обеспечивается адекватностью содержания, технологий и форм государственной итоговой аттестации.

1.3 Объем времени на подготовку и проведение ГИА

Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:
всего – 1 неделя, в том числе:
демонстрационный экзамен – 1 неделя,

1.4 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Вид – демонстрационный экзамен.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение демонстрационного экзамена:

Демонстрационный экзамен: с 15 июня 2028 по 28 июня 2028.

Оценка квалификации выпускников осуществляется при участии работодателей.

2 Подготовка к проведению государственной итоговой аттестации

Для проведения ГИА в колледже создается государственная экзаменационная комиссия.

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;
- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Состав ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению образовательной организации.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- представителей работодателей или их объединений, организаций- партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрепленной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее соответственно - экспертная группа, эксперты).

Экспертную группу возглавляет главный эксперт.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

Минимальное количество экспертов по профессии «Повар, кондитер», участвующих в оценке демонстрационного экзамена, составляет 3 человека.

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест:

Количество постов рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников на одно рабочее место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
8	1	8	3

Программа ГИА утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план по осваиваемой профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по 43.01.09 Повар, кондитер.

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровней проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), разрабатываемых федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (далее - оператор), утвержденным Приказом Министерства просвещения РФ от 17 апреля 2023 года № 285.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится в соответствии с комплектом оценочной документации по выбранному КОДу (Приложение 1).

3. Организация проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ), находящемся по адресу ул. Гамарника, 16, 1 этаж, мастерская «Учебная кухня ресторана», представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД 43.01.09 (Приложение 2).

Дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом работы ЦПДЭ, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена.

Выпускники должны быть ознакомлены с планом проведения демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

За один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главный эксперт проводит проверку готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства (Приложение 3).

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) руководитель колледжа;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;
- и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент)).

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении

демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чём главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

При привлечении медицинского работника КГБ ПОУ ККТИС организует помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из ЦПДЭ экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием ЦПДЭ, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями КОД 43.01.09, задания демонстрационного экзамена; КОД 43.01.09

- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования ЦПДЭ;

- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные КОД 43.01.09.

- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено КОД 43.01.09 и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

Колледж обязан не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена (Приложение 4).

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

ЦПДЭ могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

4. Оценивание результатов государственной итоговой аттестации

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями КОД 43.01.09

Оформляется Протокол перевода баллов в оценки (Приложение 5)

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную:

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%–19,99%	20,00%–39,99%	40,00%–69,99%	70,00%–100,00%
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в баллах)	0-15.99	16.00-31.99	32.00-55.99	56.00-80.00

Баллы выставляются в сводном протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы (Приложение 6).

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в составе архивных документов в архив колледжа

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных Агентством (Союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы) и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве, оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве колледжа.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ГИА (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание (при его наличии), без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

5. Порядок подачи и рассмотрения апелляционных заявлений

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в государственной ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК и секретаря.

Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора колледжа.

Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с этим, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК, не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции, направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссий.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

6. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации

6.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

При выполнении демонстрационного экзамена программа предполагает наличие кабинета и лаборатории для подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

- автоматизированное рабочее место для преподавателя-консультанта;
- автоматизированные рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Оснащение лаборатории (оборудование):

№	Фактическое наименование
1.	Пароконвектомат
2.	Стол подставка под пароконвектомат
3.	Весы для молекулярной кухни
4.	Весы настольные электронные
5.	Плита
6.	Холодильный шкаф
7.	Блендер ручной погружной
8.	Планетарный миксер
9.	Стол производственный
10.	Стеллаж
11.	Мойка односекционная со столешницей
12.	Смеситель холодной и горячей воды
13.	Кремер-Сифон для сливов 0,25 – 1 л
14.	Кофемолка электрическая
15.	Мясорубка электрическая
16.	Шкаф шоковой заморозки
17.	Микроволновая печь
18.	Слайсер
19.	Блендер стационарный
20.	Фритюрница
21.	Настольная вакуумно-упаковочная машина
22.	Часы настенные (электронные)
23.	Ноутбук или стационарный компьютер
24.	Принтер А4 лазерный/цветной
25.	Проектор
26.	Экран для проектора
Инструменты	
1.	Гастростержень из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)
2.	Набор ножей поварская тройка
3.	Лопатка силиконовая
4.	Молоток для отбивания мяса
5.	Терка
6.	Миска металлическая
7.	Набор кастрюль
8.	Сковорода
9.	Сотейник
10.	Набор разделочных досок
11.	Термометр (шуп)
12.	Венчик

13.	Сито для протираания
14.	Сито для протираания
15.	Сито (для муки)
16.	Овощечистка
17.	Ножницы для рыбы,птицы
18.	Скалка
19.	Силиконовый коврик
20.	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм
21.	Тарелка круглая белаяплоская
22.	Пластиковая урна для мусора (возможнопедального типа)
23.	Мерный стакан
24.	Ложки столовые
25.	Соусник
26.	Инфракрасныйтермометр
27.	Шенуа

6.2 Информационное обеспечение ГИА

1. Программа государственной итоговой аттестации.
2. Комплект оценочных средств (КОД).
3. Акт результатов проверки готовности ЦПДЭ.
4. Лист регистрации.
5. Протокол о регистрации лиц, допущенных в ЦПДЭ, ознакомление их с требованиями ОТ и ТБ.
6. Протокол распределения рабочих мест между участниками ДЭ.
7. Протокол распределения обязанностей между членами экспертной группы ДЭ.
8. Протокол об ознакомлении участников ДЭ с оценочными материалами и заданием.
9. Портфолио выпускника.

7. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории, ЦПДЭ тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов

аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**Комплект оценочной документации**

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.01.09 Повар, кондитер
Наименование квалификации (наименование направленности)	Повар-кондитер
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.01.09

Требование к продолжительности ДЭ.

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ¹
ПА	-	Инвариантная часть	1 ч. 30 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 4 ч. 30 мин.

Требования к содержанию КОД.

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: составлять план действия
		Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Навык: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Умение: соблюдать выход при порционировании
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

Содержательная структура КОД

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Инвариантная часть КОД					
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	■	■	■
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы	■	■	■
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■	■	■
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■	■	■
		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями	■	■	■
		Умение: своевременно	■	■	■

		оформлять заявку на склад			
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	■	■	■
	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия	■	■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	■	■	■
		Умение: соблюдать выход при порционировании	■	■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	■	■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств	■	■	■
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять	■	■	■

		горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования		■	■
		Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		■	■
	ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления		■	■
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты		■	■
		Умение: соблюдения выхода при порционировании		■	■
		Умение: проведения формования, расстойку, выпечку, оценки готовности мучных кондитерских изделий		■	■

		Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос		■	■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		■	■
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навык: подготовки рабочего места для порционирования			■
		Умение: соблюдения техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда			■
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			■
		Навык: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов			■
		Умение: осуществлять утилизацию отходов			■
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования			■
		Навык: подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования,			■

		производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов			
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции			■
		Умение: доводить до вкуса			■
		Умение: проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос			■
		Умение: соблюдать выход при порционировании			■
		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок			■
		Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств			■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента			■
Вариативная часть КОД					

Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся. Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении № 1 к Тому 1 оценочных материалов.	■

Требования к оцениванию.

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	20 из 20
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁶	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00

2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	16,00
ИТОГО			80,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	4,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	16,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00
ВСЕГО (вариативная часть) ⁸			20,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

Материально-техническое обеспечение центра проведения демонстрационного экзамена

1. Зоны площадки									
Наименование зоны площадки					Код зоны площадки				
Рабочее место участника					А				
Общая площадка (площадка для демонстрации)					Б				
Рабочее место экспертов					В				
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество			Единица измерения	Код зоны площадки
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
Перечень оборудования									
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
		пароконвектомата от 5. GN 1/1.							
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
3.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	28.21.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
4.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	28.25.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

5.	Блендер ручной погружной	блендер+насадка, измельчитель+насадка , венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
6.	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
7.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт	А
8.	Стеллаж	800х500х1800	31.09.11	На 1 раб.	1	1	1	шт	А
		материал металл, 4-х уровня		место					
9.	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл	25.99.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
10	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
11	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

12	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
13	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л в комплекте с газовыми баллончиками	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
Перечень инструментов									
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм (по 2 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	6	6	6	шт	А
2.	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	GN 1/6 176x162x65мм, GN 1/6 176x162x100мм (по 1 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
3.	Гастроемкость из нержавеющей стали для шкафа шоковой заморозки	GN 1/1 530x325x20 мм	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
4.	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
5	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	3	3	3	шт	А
6	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
7	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

8	Миска металлическая	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см, по 2 шт	25.99.12	На 1 раб. место	6	6	6	шт	А
9	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л, 5 л.	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	набор	А
10	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметром 24см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
11	Сотейник	Объемом 0,8 л	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
12	Сотейник	Объемом 0,6 л	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
13	Набор разделочных досок с подставкой	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	набор	А
		подставкой.							
14	Термометр (шуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
15	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
16	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
17	Сито для протираия	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
18	Сито (для муки)	Диаметр 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
19	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

20	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
21	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
22	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	22.19.20	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
23	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	3	6	9	шт	А
24	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	22.29.29	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
25	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
26	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	5	5	шт	А
27	Шенуа	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
28	Ложка Шато	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

29	Форма для тартов	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	-	3	3	шт	А
30	Газовая горелка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	28.21.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
31	Пинцет	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
32	Набор кондитерских насадок	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	22.19.72	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	14.12.30	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
3.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	14.12.30	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество о мест/ участников	Количество			Единица измерен ия	Код зоны площад
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
		характеристики		участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)						ки
Перечень оборудования										
1.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На кол-во раб. мест	10	2	2	2	шт	Б
2.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
3.	Мясорубка электрическая	Производитель ность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
4.	Шкаф заморозки шоковой	Один уровень на одного участника GN	28.25.13	На кол-во раб. мест	10	-	1	1	шт	Б

		1/1 На 1 раб. место								
5.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7 кВт	27.51.27	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
6.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
7.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
8.	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
9.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная	28.93.17	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
10.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	26.52.14	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт	Б
Перечень инструментов										
1	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов										
1.	Вода 19л	На усмотрение образовательной организации	11.07.11	На всю площадку	-	2	2	2	шт	Б
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности										
1.	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
2.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б

		г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»								
4.	Огнетушитель переносной	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794- ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку	-	2	2	2	шт	Б
4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ										
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество			Единица измерен ия	Код зоны площад ки		
				ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ				
Перечень оборудования										

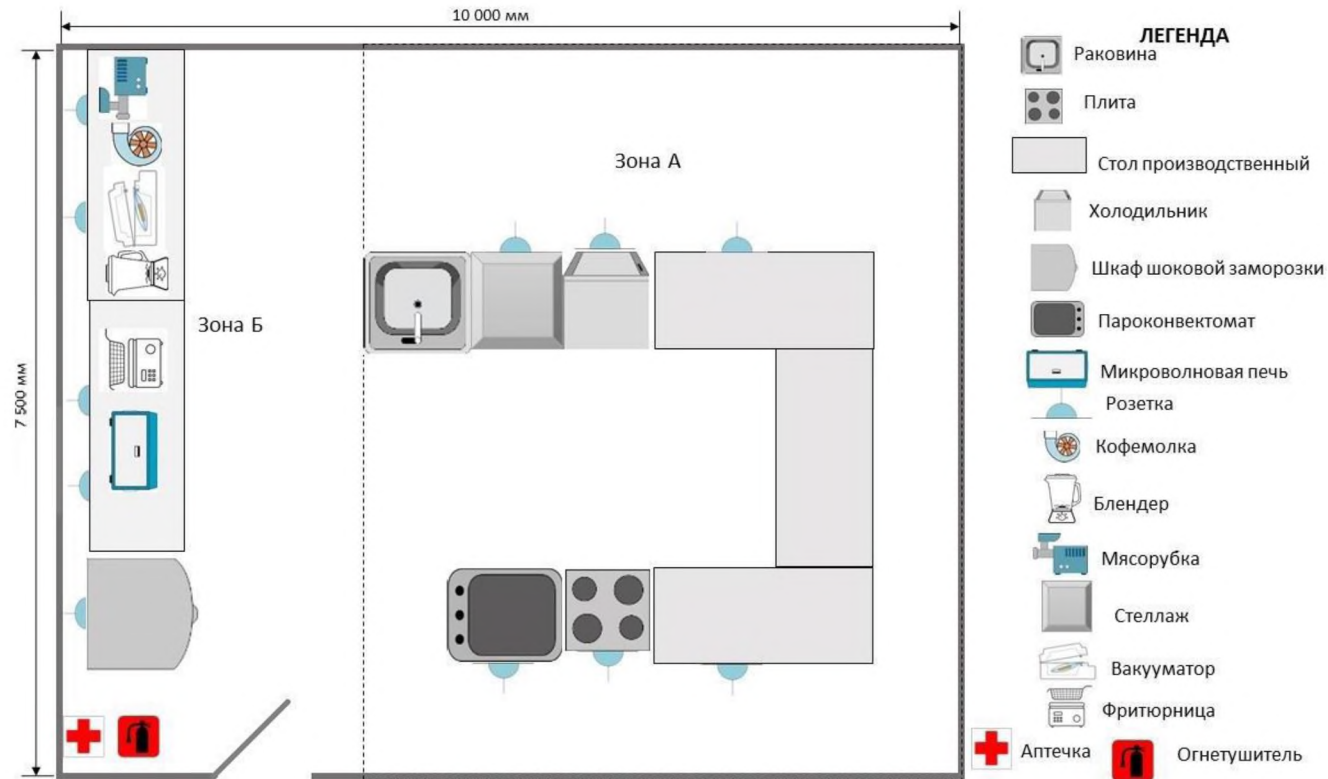
1.	Офисный стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	1	1	шт	В
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	1	1	шт	В
3.	Кресло компьютерное	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	1	1	шт	В
4.	Компьютер	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	1	1	шт	В
5.	Монитор	На усмотрение образовательной организации	26.20.17	1	1	1	шт	В
6.	Мышь для компьютера	На усмотрение образовательной организации	26.20.16	1	1	1	шт	В
7.	Клавиатура	На усмотрение образовательной организации	26.20.16	1	1	1	шт	В
8.	Лазерный принтер	На усмотрение образовательной организации	26.20.16	1	1	1	шт	В
Перечень инструментов								
1.	Мусорная корзина	20 литров	22.22.13.190	1	1	1	шт	В
Перечень расходных материалов								
1.	Бумага А4	Бумага офисная А4, 80 г/м2	17.12.14	100	200	300	лист	В
3.	Ручка шариковая	Ручка шариковая с синими чернилами	32.99.12	2	3	4	шт	В
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности								

1	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	
5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы										
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество			Единица измерения	Код зоны площади
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
Перечень оборудования										
1.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
Перечень инструментов										
1.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
2	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	32.50.13	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
3	Папка-регистратор	Без уголка, 75	22.29.25	На всех	-	1	1	1	шт	В
		мм, цвет - черный		экспертов						
4	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В

5	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
Перечень расходных материалов										
1.	Ручка для письма	Синяя или черная, толщина линии не менее 0,3мм	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В
2.	Планшет с зажимом	Планшет с зажимом для бумаг, формат А4	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В
3.	Бумага	Формат А4, технические характеристики на усмотрение ОО	17.12.14	На всех экспертов	-	1	1	1	упак	В
4	Скотч двусторонний, широкий. Скотч прозрачный	На усмотрение образовательной организации	22.29.21	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
5	Карандаш	Карандаш простой	32.99.15	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности										
1	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки										
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики								
1.	Площадь зоны:	не менее 7,5 кв.м. на 1 (одного участника)								
2.	Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)								
3.	Электричество:	380 В, 220 В мощность не более 25 кВт, 4 розетки.								

4.	Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости)	от общего контура заземления здания
5.	Покрытие пола	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию 30 м2 на всю зону
6.	Подведение/отведение ГХВС (при необходимости)	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.
7	Вентиляция и кондиционирование воздуха	на усмотрение образовательной организации

Примерный план застройки площадки для ГИА в форме ДЭ ПУ



Инструкция по технике безопасности

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.01.2021 №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21

«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К выполнению экзаменационных заданий допускаются участники, прошедшие инструктаж по охране труда и технике безопасности.

Требования по технике безопасности и охране труда перед началом работы.

Перед началом работ необходимо привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы, надеть головной убор, подготовить перчатки, обувь зашнуровать. При выполнении работ, головной убор должен быть надет на протяжении всего времени.

В процессе подготовки рабочего места убедиться в достаточности освещенности. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать все лишнее.

Участнику запрещается приступать к выполнению задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить техническому эксперту.

Требования по технике безопасности и охране труда во время работы.

В процессе выполнения заданий участник обязан не заходить за ограждения; соблюдать личную гигиену; использовать инструменты и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности.

При эксплуатации электрооборудования запрещается: а) использовать кабели и провода с поврежденной или потерявшей защитные свойства изоляцией; б) оставлять под напряжением электрические провода и кабели с неизолированными концами; в) пользоваться поврежденными розетками, рубильниками, выключателями и другими неисправными электрическими приборами.

Нож можно хранить в карманах в закрытом виде. Отламывать затупившееся лезвие канцелярского (строительного) ножа с помощью щели на задней крышке или использовать ветошь, укрыв лезвие для безопасного отламывания.

При работе с карандашом и канцелярской ручкой запрещается вставлять их в волосы, за ухо, в рот. Разрешено хранить в карманах.

При работе со стремянкой нужно убедиться в полном открытии стремянки. При работе на стремянке разрешено вставать двумя ногами на одну ступень и на верхнюю площадку, также можно ставить материал в небольшом количестве на верхнюю площадку для удобства при работе с модулями.

Требования по технике безопасности и охране труда в аварийных ситуациях.

В зоне Б (общая площадка) находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы. В случае возникновения несчастного случая, об этом немедленно уведомляется главный эксперт.

Требования по технике безопасности и охране труда по окончании работы.

Необходимо привести в порядок рабочее место.

Отключить инструмент и оборудование от сети.

Убрать инструменты и средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.

Организационные требования:

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Образец задания ДЭ

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	00 ч. 30 мин.

Список ингредиентов, необходимых для всех модулей задания, необходимо за две недели до начала ДЭ предоставить организаторам.

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

Участнику ДЭ необходимо предоставить ГЭ меню, при написании меню участник должен прописать все элементы блюда. Подача блюд осуществляется согласно плану (графику) проведения ДЭ, который составляется ГЭ в зависимости от уровня ДЭ и доводится до студентов в подготовительный день.

- Модуль № 1:

- **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

- Вид аттестации/уровень ДЭ:

- ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

- Текст задания:

- Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:
- -минимум два гарнира:
- -один должен содержать крупу;
- -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.
- -один горячий соус.
- -оформление блюда на усмотрение участника.
- Особенности подачи:
- -температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- - масса блюда минимум 180 г.;

- -3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32см
- -соус должен быть сервирован на каждой тарелке;
- -сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.
- Используйте продукты из списка расходных материалов.

• Модуль № 2:

- **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

• Вид аттестации/уровень ДЭ:

- ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

• Текст задания:

- Приготовить 3 порции десерта на основе песочного теста на выбор участника.
- Обязательные компоненты десерта:
- -белковый крем;
- -начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день;
- -декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада;
- Особенности подачи:
- -масса одной порции 90-130 грамм;
- -оформление десерта на усмотрение участника;
- -температура подачи десерта 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
- -3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.;
- --сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.
- Используйте продукты из списка расходных материалов.

• Модуль № 3:

- **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

- Вид аттестации/уровень ДЭ: ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

• Текст задания:

- Приготовить три порции холодной закуски из куриной печени на выбор участника.
- Обязательные компоненты:
- -минимум один гарнир на выбор участника;
- -декоративный элемент из моркови, вид декоративного элемента будет определен в подготовительный день.
- -температура подачи закуски от 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
- -масса одной порции 90-130 грамм;
- -3 порции холодной закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.;
- --сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.
- Используйте продукты из списка расходных материалов.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«КОМСОМОЛЬСКИЙ-НА-АМУРЕ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

Протокол № _____
Перевода баллов в оценки по результатам
проведения демонстрационного экзамена

КОД №

(КОД и наименование компетенции)

Специальность/профессия (код и наименование): _____

Группа: _____

Дата: «_____» _____ 20____ г.

Комиссия в составе:

Председатель

Заместитель председателя

Секретарь

Члены комиссии

Рассмотрев результаты демонстрационного экзамена в соответствии с «Положением о демонстрационном экзамене по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом №_____ КГБ ПОУ ККТИС от _____» и оценочными материалами для демонстрационного экзамена, экспертная комиссия постановила:

утвердить обучающимся результаты прохождения демонстрационного экзамена (КОД _____ для демонстрационного экзамена по компетенции _____) согласно таблице

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Количество набранных баллов	Отношение полученного количества баллов к максимально возможному	Экзаменационная оценка

Председатель

(подпись)

(Ф.И.О.)

Заместитель председателя

Члены комиссии

(подпись)

(Ф.И.О.)

«_____» _____ 202____ г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «КОМСОМОЛЬСКИЙ-
 НА-АМУРЕ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»**

СВОДНЫЙ ПРОТОКОЛ

«___» _____ 202 г.

№ _____

ЗАСЕДАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

по специальности _____
код _____ наименование специальности

Группа № _____

Состав комиссии:

Председатель	_____
Заместитель председателя	_____
Секретарь	_____
Члены комиссии	_____

Обсуждали:

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер по программе базовой подготовки выпускника.

Количество студентов в группе - _____ чел.

К государственной итоговой аттестации допущены - _____ чел.

Фамилия, имя, отчество	Оценка за демонстрационный экзамен	Заключение ГЭК (освоил/не освоил)

Постановили:

1.Присвоить вышеуказанным выпускникам квалификацию: _____

2.Выдать дипломы государственного образца базового уровня подготовки, в том числе, _____ диплом (а) «с отличием»: _____ (ФИО студентов).

Председатель:	_____	_____
Заместитель председателя:	_____	_____
Секретарь:	_____	_____
Члены комиссии:	_____	_____

Лист ознакомления
с программой государственной итоговой аттестации
выпускников профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

С Программой Государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», ознакомлен

№ п/п	ФИО	Подпись
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

Дата «__» _____ 20__ г.

Зам. директора по учебной работе _____ /

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

43.01.09. Повар, кондитер

2024 г.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса» является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** обучающихся — развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

— **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Программа направлена на приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, правилам и нормам поведения в российском обществе, а также решение проблем гармоничного вхождения обучающихся колледжа в социальный мир и налаживания ответственных взаимоотношений с окружающими их людьми и органичной адаптации в профессиональном коллективе.

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии 43.01.09. Повар, кондитер
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, профессии 43.01.09. Повар, кондитер для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни г. Комсомольска-на-Амуре и Хабаровского края
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий равнодушие к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растёт, прославляя свою профессию 43.01.09. Повар, кондитер
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии 43.01.09. Повар, кондитер, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии 43.01.09. Повар, кондитер
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии 43.01.09. Повар, кондитер
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной профессии 43.01.09. Повар, кондитер, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
- соблюдающий этические нормы и правила культуры обслуживания при общении с клиентами во время выполнения профессиональных обязанностей

- понимающий свои профессиональные позиции, пути достижения и профессиональные перспективы
- осознающий необходимость своего профессионального развития
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии 43.01.09. Повар, кондитер
– выражающий готовность к самореализации в профессиональном плане
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Модуль «Образовательная деятельность»

максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям
подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания
проектирование и реализация воспитательных целей в дисциплинах общего и профессионального модулей
включение преподавателями в рабочие программы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям целевых ориентиров воспитания в качестве воспитательных целей освоения учебных тем, содержания уроков, занятий
выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания; реализация воспитательного потенциала в учебной деятельности

Модуль «Кураторство»

иницирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности

организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии 43.01.09. Повар, кондитер
организация социально-значимых мероприятий, дающих возможности для самореализации обучающихся, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;
сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций по профессии 43.01.09. Повар, кондитер
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии 43.01.09. Повар, кондитер
привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями профессии 43.01.09. Повар, кондитер
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии 43.01.09. Повар, кондитер
проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памяtnыми датами

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии 43.01.09. Повар, кондитер, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии 43.01.09. Повар, кондитер соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии 43.01.09. Повар, кондитер
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией 43.01.09. Повар, кондитер

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер
чествование трудовых династий профессии 43.01.09. Повар, кондитер
совместные мероприятия, посвященные Дню профессии 43.01.09. Повар, кондитер
привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности
проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии 43.01.09. Повар, кондитер
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью 43.01.09. Повар, кондитер
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии 43.01.09. Повар, кондитер
организация психолого-педагогической поддержки обучающихся «групп риска»
поддержка инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию 43.01.09. Повар, кондитер
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии 43.01.09. Повар, кондитер: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по профессии 43.01.09. Повар, кондитер разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами
проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), с приглашением представителей организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны
реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного ко Дню профессии 43.01.09. Повар, кондитер
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии 43.01.09. Повар, кондитер
проведение практико-ориентированных мероприятий
участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного)

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.)

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Положение о Совете профилактики КГБ ПОУ "Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса"
Положение о деятельности куратора КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»
Положение о Совете родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в КГБ ПОУ КТТиС
Положение о совете обучающихся КГБ ПОУ "Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса"
Положение о поощрении обучающихся за успехи в учебной, физкультурной, спортивной, общественной, научной, научно-технической, творческой, экспериментальной и инновационной деятельности в КГБ ПОУ ККТиС

приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами

договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями

сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии 43.01.09. Повар, кондитер – рейтинги, портфолио и пр.

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося

участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией 43.01.09. Повар, кондитер

рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров

реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии /профессии

успешное освоение образовательных программ по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии 43.01.09. Повар, кондитер может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

Эффективность реализации Рабочей программы воспитания определяется уровнем овладения обучающимися общими компетенциями, и уровнем достижения личностных результатов

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

**Календарный план воспитательной работы
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер**

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
Сентябрь				
	1. Образовательная деятельность			
1.	Участие в конкурсах, научно-практических конференциях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
2.	Кинолекторий «Лифт в будущее: мотивация карьерного развития» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
	2. Кураторство			
1.	Актуализация данных обучающихся. Сверка списков обучающихся.	1 курс, 711-П	в течение месяца	Куратор группы.
2.	Индивидуально-профилактическая работа с обучающимися, состоящими на всех видах профилактического учета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы; социальный педагог.
3.	Мероприятие «Война против беззащитных» (ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом).	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Куратор группы.
4.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
	3. Наставничество			

1.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
4. Основные воспитательные мероприятия				
1.	Торжественная линейка, посвященная началу учебного года. Тематический классный час.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
2.	Мероприятия ко Дню окончания второй мировой войны.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Преподаватель истории, руководитель музея, библиотекарь, куратор группы.
3.	Осенняя легкоатлетическая эстафета.	1 курс, 711-П	по плану	Руководитель физ. воспитания.
4.	Информационные встречи «Мой выбор - здоровье» для обучающихся, проживающих в общежитии.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Воспитатель общежития, социальный педагог.
5.	Фото-кросс «Я студент ККТиС».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, кураторы группы, педагоги доп. образования.
6.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Советник директора по воспитанию.
5. Организация предметно-пространственной среды				

1.	Организация выставки «Мы помним-мы гордимся» в музее колледжа.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Руководитель музея.
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Родительское собрание «Адаптация к учебно-воспитательному процессу. Профилактика девиантного поведения».	1 курс, 711-П	по плану	Зам. директора по ВР, кураторы групп.
2.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Социальные педагог, кураторы групп
7. Самоуправление				
1.	Заседание студенческого совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель волонтерского движения
2.	Организация и проведение мероприятий и волонтерских акций к социально-значимым датам, а также оказание помощи в организации мероприятий в рамках плана воспитательной работы колледжа.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Руководитель студенческого и волонтерского движения
3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения
4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения
8. Профилактика и безопасность				

1	Акция «Скажи террору «нет», посвященная Дню солидарности в борьбе с терроризмом.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель волонтерского отряда, актив колледжа, педагоги доп. образования.
2.	Информационные встречи с врачом наркологом КГБУЗ «Наркологический диспансер г. Комсомольска-на-Амуре».	3 курс, 731-П	в течение месяца	Социальный педагог.
3.	Уроки правовой грамотности.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Социальный педагог.
4.	Совет профилактики.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Социальный педагог.
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1.	Информационная встреча «Моя будущая карьера» с социальными партнерами колледжа.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по УПР.
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Информационная встреча «Выбор профессии – выбор будущего».	1 курс, 711-П	в течение месяца	Кураторы групп и социальные педагоги.
2.	Онлайн-лекция «Со знанием дела: «Красный октябрь» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Кураторы групп и социальные педагоги.
Октябрь				
1. Образовательная деятельность				

1.	Участие в конкурсах, научно-практических конференциях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
2. Кураторство				
1.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
2.	Индивидуальная работа с обучающимися, состоящими на различных видах профилактического учета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
3.	Кураторский час «Хабаровский край – территория развития».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
4.	Интеллектуальная викторина «Дальневосточная кухня».	2-4 курс, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Куратор группы.
3. Наставничество				
1.	Встреча с ветеранами труда «Однажды мною выбрана дорога».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Советник директора по воспитанию; руководитель музея.
2.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 711-П, 721-П,	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп.

		731-П, 741-П		образования, преподаватели.
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1.	Мероприятия, приуроченные к образованию системы профессионально-технического образования.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
2.	Праздничное мероприятие, посвященное Дню учителя.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
3.	Мероприятия, посвященные Дню образования Хабаровского края.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР; педагоги доп. образования.
4.	Торжественное мероприятие «Посвящение в студенты».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР; педагоги доп. образования.
5.	Товарищеские встречи по отдельным видам спорта	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Руководитель физ. воспитания.
6.	Участие в городских, краевых, Всероссийских спортивных мероприятиях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель физ. воспитания.
7.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ.	1-4 курс, 711-П, 721-П,	по плану	Советник директора по воспитанию.

		731-П, 741-П		
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1.	Организация выставки в музее колледжа «Край мой родной!».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Руководитель музея.
2.	Организация и проведение выставки в библиотеке колледжа «История Хабаровского края».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Библиотекарь.
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Кураторы групп и социальные педагоги.
2.	Мониторинг социального самочувствия обучающихся.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Кураторы групп и социальные педагоги.
	7. Самоуправление			
1.	Заседание студенческого совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель волонтерского движения
2.	Организация и проведение мероприятий и волонтерских акций к социально-значимым датам, а также оказание помощи в организации мероприятий в рамках плана воспитательной работы колледжа.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Руководитель студенческого и волонтерского движения

3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения
4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения
8. Профилактика и безопасность				
1.	Акция «За безопасность дорожного движения».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
2.	Тематическая информационная встреча «Административная и уголовная ответственность».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Социальный педагог.
3.	Внутриколледжная акция «Неделя ЗОЖ».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
4.	Совет профилактики.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Социальный педагог.
5.	Информационная встреча с волонтерами-медиками «Правильное питание – основа здорового образа жизни».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Социальный педагог.
9. Социальное партнерство и участие работодателей				

1.	Экскурсии на предприятия социальных партнеров колледжа.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по УПР.
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Участие в чемпионатах, конкурсах, фестивалях профессионального мастерства.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Заместитель директора по УПР и ВР.
2.	Информационные встречи с представителями Российских студенческих отрядов г. Комсомольска-на-Амуре.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
3.	Информационные встречи с представителями пункта отбора на военную службу по контракту.	3-4 курс, 731-П, 741-П	в течение месяца	Преподаватель ОБЖ.
4.	Участие в городских, краевых, Всероссийских конкурсах по бизнес-ориентированию.	2-4 курс, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Руководитель кружка «ФИНГРАМ».
Ноябрь				
1. Образовательная деятельность				
1.	Участие в конкурсах, научно-практических конференциях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
2. Кураторство				
1.	Актуализация таблиц данных обучающихся. Сверка списков обучающихся.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы и социальные педагоги.

2.	Индивидуально-профилактическая работа с обучающимися, состоящими на всех видах профилактического учета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
3.	Цикл тренинговых занятий «Я в безопасности».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
4.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
5.	Посещение выставки «У самовара» Краеведческого музея г. Комсомольска-на-Амуре.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
3. Наставничество				
1.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
4. Основные воспитательные мероприятия				
1.	Уроки мужества «Помним. Гордимся».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Руководитель музея.
2.	Конкурс талантов «STAR-шоу».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.

3.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Советник директора по воспитанию.
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Организация выставки в музее колледжа «История колледжа».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Руководитель музея.
2.	Организация и проведение выставки в библиотеке колледжа «О книга, ты весь мир».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Библиотекарь.
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы и социальные педагоги.
2.	Собрание Совета родителей обучающихся.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Куратор группы и социальные педагоги.
7. Самоуправление				
1.	Заседание студенческого совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель волонтерского движения
2.	Организация и проведение мероприятий и волонтерских акций к социально-значимым датам, а также оказание помощи в организации	1-4 курс, 711-П, 721-П,	в течение месяца	Руководитель студенческого и

	мероприятий в рамках плана воспитательной работы колледжа.	731-П, 741-П		волонтерского движения.
3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения
4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения
8. Профилактика и безопасность				
1.	Круглый стол «Мои права, моя ответственность» в рамках недели правовой помощи детям.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
2.	Информационная встреча амурской епархией, прокуратуры, учреждений социальной защиты населения.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, социальный педагог.
3.	Совет профилактики.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Социальный педагог.
4.	Мероприятия к Международному дню отказа от курения.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
9. Социальное партнерство и участие работодателей				

1.	Мероприятия, посвященные Международному дню качества с выступлениями партнеров и работодателей колледжа.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по УПР, кураторы групп.
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Участие в чемпионатах, конкурсах, фестивалях профессионального мастерства.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Заместитель директора по УПР и ВР.
2.	Информационные встречи с представителями пункта отбора на военную службу по контракту.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Преподаватель ОБЖ.
3.	День открытых дверей для учащихся школ города.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Заместитель директора по УПР и ВР.
4.	Неделя финансовой грамотности.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель кружка «ФИНГРАМ».
Декабрь				
1. Образовательная деятельность				
1.	Участие в конкурсах, научно-практических конференциях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
2.	Бизнес-интенсив «В деле!» в рамках проекта «Знание»	3-4 курс, 731-П, 741-П	в течение месяца	Преподаватели, мастера

				производственн ого обучения.
	2. Кураторство			
1.	Актуализация данных обучающихся. Сверка списков обучающихся.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
2.	Индивидуально-профилактическая работа с обучающимися, состоящими на всех видах профилактического учета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
3.	Интеллектуальная игра «Конституция РФ».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Куратор группы.
4.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Кураторы групп.
	3. Наставничество			
1.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1.	Мероприятия ко Всероссийскому дню добровольчества.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.

2.	Мероприятия ко Дню Героев Отечества.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
3.	Кинолекторий «Под Знаком Конституции. Правовой путь России» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Педагоги доп. образования.
4.	Участие в городских, краевых, Всероссийских спортивных мероприятиях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Руководитель физ. воспитания.
5.	Мероприятия, посвященные празднованию Нового года.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
6.	Конкурс «Пусть праздник всем подарит чудо».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
7.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Советник директора по воспитанию.
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Организация выставки в музее колледжа «История КГБ ПОУ ККТиС».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Руководитель музея.

2.	Организация и проведение выставки в библиотеке колледжа «Конституция РФ».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Библиотекарь.
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы и социальные педагоги.
2.	Собрание Совета родителей обучающихся.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Куратор группы.
7. Самоуправление				
1.	Заседание Совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения.
2.	Благотворительная акция для животных «Можем помочь».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.

8. Профилактика и безопасность				
1.	Кинолекторий «Последние научные достижения, как способы защиты от ВИЧ» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагоги доп. образования.
2.	Мероприятия к международному дню борьбы с коррупцией.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
3.	Информационные встречи с представителями органов системы безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1.	Круглый стол «Специфика профессии, востребованность на рынке труда».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по УПР.
2.	Участие работодателей в качестве членов жюри в конкурсах профессионального мастерства.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по УПР.
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Фотоконкурс «Удивительный мир профессий».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по ВР, кураторы групп, педагоги доп. образования.
2.	Организация и проведение бизнес-встреч, направленных на формирование предпринимательского мышления.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по УПР.

Январь				
	1. Образовательная деятельность			
1.	Участие в конкурсах, научно-практических конференциях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
2.	Кураторский час «Профессиональная этика и культура общения».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Куратор группы.
	2. Кураторство			
1.	Актуализация данных обучающихся. Сверка списков обучающихся.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
2.	Индивидуально-профилактическая работа с обучающимися, состоящими на всех видах профилактического учета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Куратор группы.
3.	Кураторский час «История российского студенчества».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Куратор группы.
4.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
5.	Посещение Драматического театра г. Комсомольска-на-Амуре, в рамках реализации проекта «Пушкинская карта».	1-4 курс, 711-П, 721-П,	по плану	Куратор группы.

		731-П, 741-П		
	3. Наставничество			
1.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1.	День российского студенчества —праздничная программа.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
2.	Директорский час, посвященный дню российского студенчества.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
3.	Участие в городских, краевых и Всероссийских конкурсах и мероприятиях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
4.	Мероприятие ко Дню заповедников и национальных парков совместно с Комсомольским заповедником	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования.
5.	Мероприятия ко Дню воинской славы России.	1-4 курс, 711-П, 721-П,	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы,

		731-П, 741-П		педагоги доп. образования.
6.	Кинолекторий «Героическая блокада: история и факты» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Куратор группы.
7.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Советник директора по воспитанию.
8.	Кинолекторий «Путешествия по заповедникам России» в рамках проекта «Знание».	1-2 курс, 711-П, 721-П	по плану	Советник директора по воспитанию.
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Организация выставки в музее колледжа «Блокадный Ленинград».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Руководитель музея.
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы; социальные педагоги.
2.	Индивидуальная работа с обучающимися, состоящими на различных видах профилактического учета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы; социальные педагоги; педагог- психолог.
3.	Собрание Совета родителей обучающихся.	1-4 курс, 711-П, 721-П,	по плану	Куратор группы.

		731-П, 741-П		
	7. Самоуправление			
1.	Заседание Совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения.
2.	Благотворительная акция для животных «Помоги другу».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
	8. Профилактика и безопасность			
1.	Информационная встреча «Молодежь против терроризма» с представителем амурской епархии.	1-2 курс, 711-П, 721-П	в течение месяца	Социальный педагог.
2.	Спартакиада для обучающихся «В здоровом теле...».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Руководитель физ. воспитания.
3.	Информационные встречи, круглые столы со специалистами системы здравоохранения на тему сохранения здоровья и пропаганды ЗОЖ.	1-4 курс, 711-П, 721-П,	в течение месяца	Зам. директор по ВР.

		731-П, 741-П		
4.	Совет обучающихся колледжа.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог- организатор.
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1.	Экскурсии на предприятия социальных партнеров колледжа.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по УПР.
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Кинолекторий с Мариной Наумовой «Тренды в ресторанном бизнесе» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
2.	Онлайн-лекция на тему «Руководитель в малом бизнесе» от Российского общества «Знание» и Молодёжных акселераторов Сбера.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
Февраль				
1. Образовательная деятельность				
1.	Участие в конкурсах, научно-практических конференциях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственн ого обучения.
2.	Городские, краевые, Всероссийские мероприятия по социальному и бизнес проектированию, повышению финансовой грамотности.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственн ого обучения.

	2. Кураторство			
1.	Актуализация данных обучающихся. Сверка списков обучающихся.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
2.	Индивидуально-профилактическая работа с обучающимися, состоящими на всех видах профилактического учета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
3.	Кураторский час «Герои России».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Куратор группы.
4.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
5.	Посещение музея изобразительных искусств г. Комсомольска-на-Амуре, в рамках реализации проекта «Пушкинская карта».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Куратор группы.
	3. Наставничество			
1.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, Куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1.	Торжественное мероприятие, посвященное Дню защитника Отечества.	1-4 курс, 711-П, 721-П,	по плану	Зам. директора по ВР, Куратор группы,

		731-П, 741-П		педагоги доп. образования, преподаватели.
2.	Интеллектуальная викторина к Международному Дню родного языка.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
3.	Станционная игра «ЭКОлогия», посвященная Всемирному дню водно-болотных угодий.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Педагоги доп. образования, кураторы группы.
4.	Товарищеские встречи по отдельным видам спорта.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель физ. воспитания.
5.	Мероприятия, посвящённые дню вывода Советских войск из Афганистана и Дню памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
6.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Советник директора по воспитанию.
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Организация выставки в музее колледжа «Защитники Отечества».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Руководитель музея.

2.	Организация и проведение выставки в библиотеке колледжа «Герои в произведениях отечественных писателей».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Библиотекарь.
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы и социальные педагоги.
2.	Работа с родителями обучающихся, имеющих академическую задолженность.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
3.	Собрание Совета родителей обучающихся.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Куратор группы.
7. Самоуправление				
1.	Заседание Совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения.
2.	Благотворительная акция для животных «Помоги другу».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.

4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
5.	Кинолекторий с Анастасией Маренцовой «Не быть безучастным: путь волонтера» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Педагог-организатор.
8. Профилактика и безопасность				
1.	Кураторские часы «Ргожизнь».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы.
2.	Мероприятия, посвященные Международному дню борьбы с раковыми заболеваниями.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы.
3.	Информационная встреча «Здоровый рацион – основа здорового образа жизни».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы.
4.	Информационные встречи «Противодействие коррупции в современном мире» с представителями органов системы безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы.
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1.	Информационная встреча «Моя будущая карьера» с социальными партнерами колледжа.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по УПР.

2.	Кинолекторий «Современное социальное предпринимательство» с директором «Центра социального предпринимательства и социальных инноваций» НИУ ВШЭ Александрой Московской.	3-4 курс, 731-П, 741-П	по плану	Педагог-организатор.
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Уроки финансовой грамотности.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
2.	Кинолекторий со Светланой Котеняткиной «Секреты привлечения клиентов: роль сервис-дизайна и дизайн-мышления» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
3.	Информационные встречи с представителями Российских студенческих отрядов г. Комсомольска-на-Амуре.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
Март				
1. Образовательная деятельность				
1.	Участие в конкурсах, научно-практических конференциях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
2.	Кинолекторий с Дмитрием Романовым «Российский ресторанный бизнес: Новые практики» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
2. Кураторство				
1.	Актуализация данных обучающихся. Сверка списков обучающихся.	1-4 курс, 711-П, 721-П,	в течение месяца	Куратор группы.

		731-П, 741-П		
2.	Индивидуально-профилактическая работа с обучающимися, состоящими на всех видах профилактического учета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
3.	Кураторский час «Великие женщины – Великой страны».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Куратор группы.
4.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
5.	Посещение музея изобразительных искусств г. Комсомольска-на-Амуре, в рамках реализации проекта «Пушкинская карта».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Куратор группы.
3. Наставничество				
1.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
2.	Кинолекторий на тему «Волонтерство и наставничество: открытый урок и вдохновляющие истории» в рамках проекта «Знание».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
4. Основные воспитательные мероприятия				

1.	Праздничное мероприятие «Для Вас милые дамы», посвященное празднованию Международного женского дня	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
2.	Информационная встреча «Театр в мировой истории», посвященная Всемирному дню театра.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Куратор группы.
3.	Участие в городских, краевых и Всероссийских конкурсах и мероприятиях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
4.	Кинолекторий с Еленой Истягиной-Елисеевой «Здоровый человек — здоровое общество. Как здоровый образ жизни сделать нормой для современного человека» в рамках проекта «Знание»	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы.
5.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Советник директора по воспитанию.
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Организация выставки в музее колледжа «Исследователи Хабаровского края».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Руководитель музея.
2.	Организация и проведение выставки в библиотеке колледжа «Дальний Восток».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Библиотекарь.

	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы, социальные педагоги.
2.	Собрание Совета родителей обучающихся.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Куратор группы.
	7. Самоуправление			
1.	Заседание Совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения.
2.	Экологическая акция «Сохраним планету вместе».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
	8. Профилактика и безопасность			
1.	Антинаркотическая акция «Сообща, где торгуют смертью».	1-4 курс, 711-П, 721-П,	по плану	Социальный педагог,

		731-П, 741-П		педагог- организатор.
2.	Информационная встреча «Мы выбираем ЗОЖ» с волонтерами-медиками.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Социальный педагог, педагог-организатор.
3.	Инструктажи по технике безопасности и угрозе террористического акта.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Куратор группы.
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1.	Круглый стол «Права потребителя» к Всемирному дню защиты прав потребителей с участием социальных партнеров.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по УПР.
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Экскурсии на предприятия города Комсомольска-на-Амуре.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по УПР.
2.	Киноекзорий с Кириллом Варламовым «Предпринимательство, стартапы и уроки успеха в интернет-инициативах» в рамках проекта «Знание. Карьера»	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Педагог-организатор.
3.	Городские, краевые, Всероссийские мероприятия по социальному и бизнес проектированию, повышению финансовой грамотности.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
Апрель				

	1. Образовательная деятельность			
1.	Участие в краевой научно-практической конференции «Наука. Творчество. Инновации. Практика».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
2.	Цикл мероприятий в рамках Всероссийской недели охраны труда.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
	2. Кураторство			
1.	Актуализация данных обучающихся. Сверка списков обучающихся.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы и социальные педагоги.
2.	Индивидуально-профилактическая работа с обучающимися, состоящими на всех видах профилактического учета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Куратор группы и социальные педагоги.
3.	Кураторский час «День здоровья».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	7 апреля	Куратор группы и социальные педагоги.
4.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы и социальные педагоги.
	3. Наставничество			
1.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 711-П, 721-П,	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп.

		731-П, 741-П		образования, преподаватели.
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1.	Участие в городских, краевых, всероссийских мероприятиях патриотической направленности.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Советник директора по воспитанию.
2.	Участие в отчетном концерте «Содружество талантов».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР.
3.	Интеллектуальная викторина «Первые» посвященная Дню космонавтики.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР.
4.	Участие во Всероссийском конкурсе «Большая перемена»	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Зам. директора по ВР, педагог- организатор.
5.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Советник директора по воспитанию.
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1.	Организация выставки в музее колледжа «Первые в космосе».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Руководитель музея.

2.	Организация и проведение выставки в библиотеке колледжа «Здоровая молодежь – здоровое будущее».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Библиотекарь.
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
2.	Заседание Совета родителей.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
7. Самоуправление				
1.	Заседание Совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения.
2.	Акция «Чистая территория», посвященная Международному дню земли.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.

	8. Профилактика и безопасность			
1.	Информационная встреча «Скажи, нет коррупции» с сотрудником УМВД России г. Комсомольска-на-Амуре.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Социальный педагог.
2.	Информационные встречи с представителем Женской консультации № 1 «Здоровый образ жизни – это», приуроченной ко Всемирному дню здоровья.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Педагог-организатор.
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1.	Участие в краевом гражданском форуме «Главное – люди».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Заместитель директора в ВР.
2.	«Батл профессий» с участием работодателей.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по УПР.
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1.	Профориентационное мероприятие «День открытых дверей» для обучающихся школ.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по УПР.
2.	Информационные встречи «Производственная практика» с психологом колледжа.	4 курс, 1441	в течение месяца	Зам. директора по УПР.
3.	Лекторий «Тренды в ресторанном бизнесе» с Алексеем Буровым, сооснователем ресторанов Dreamteam & CEO, Марком Лапиным, основателем и идеологом ресторанов Grecco, Mio, Mercado и совладельцем знака качества Ginza Project;	1-4 курс, 1411, 1421, 1431, 1441	в течение месяца	Мастер производственного обучения.

	Мариной Наумовой, сооснователь и шеф-повар «Маруся&Со». В рамках проекта «Знание».			
Май				
	1. Образовательная деятельность			
1.	Участие в конкурсах, научно-практических конференциях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
	2. Кураторство			
1.	Актуализация данных обучающихся. Сверка списков обучающихся.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор групп.
2.	Индивидуально-профилактическая работа с обучающимися, состоящими на всех видах профилактического учета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор групп.
3.	Кураторские часы «День Великой Победы».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор групп.
4.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор групп.
	3. Наставничество			
1.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, кураторы групп, педагоги доп.

				образования, преподаватели.
2.	Организация совместной деятельности наставника и наставляемого в рамках производственной практики.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по УПР.
4. Основные воспитательные мероприятия				
1.	Участие в шествии, посвященном празднику весны и труда.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	9 мая	Зам. директора по ВР, кураторы групп, педагоги доп. образования, преподаватели.
2.	Мероприятия ко Дню славянской культуры и письменности.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
3.	Участие в городских, краевых, Всероссийских спортивных мероприятиях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Руководитель физ. воспитания.
4.	Участие во Всероссийском конкурсе «Твой ход».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Зам. директора по ВР, кураторы групп, педагоги доп. образования, преподаватели.
5.	Участие во Всероссийском конкурсе «Большая перемена».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Зам. директора по ВР, кураторы групп, педагоги доп. образования, преподаватели.

6.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Советник директора по воспитанию.
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Организация выставки в музее колледжа «9 мая – День Великой Победы».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Руководитель музея.
2.	Организация и проведение выставки в библиотеке колледжа «Хабаровский край в годы Великой Отечественной войны».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Библиотекарь.
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Кураторы групп и социальные педагоги.
2.	Родительское собрание «Итоги учебного года. Летняя занятость. Трудоустройство».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, кураторы групп.
7. Самоуправление				
1.	Заседание Совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения.
2.	Благотворительная акция «Можем помочь».	1-4 курс, 711-П, 721-П,	в течение месяца	Педагог-организатор.

		731-П, 741-П		
3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-2 курс, 711-П, 721-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
8. Профилактика и безопасность				
1.	Патриотическая декада, посвященная Дню Победы.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Советник директора по воспитанию.
2.	Акция «Дыши свободно» к Всемирному дню без табака.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по ВР, руководители волонтерских отрядов.
3.	Информационные встречи с волонтерами-медиками «Здоровый образ жизни – это».	1-2 курс, 711-П, 721-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
4.	Цикл мероприятий «Семья – это целый мир» приуроченный к Международному дню семьи.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по ВР, педагог-организатор.
5.	Информационная встреча «Международный день детских телефонов доверия».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Социальный педагог, педагог-психолог.
6.	Мероприятие к Международному дню Музеев.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Руководитель музея.

	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1.	Информационная встреча «От идеи до воплощения» с социальными партнерами колледжа и работодателями.	3-4 курс, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по УПР.
2.	Круглый стол «Летняя занятость. Трудоустройство».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по УПР.
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1.	Производственная практика на предприятиях города.	3-4 курс, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по УПР.
2.	Единый урок парламентаризма.	1-2 курс, 711-П, 721-П	по плану	Зам. директора по УПР.
Июнь				
	1. Образовательная деятельность			
1.	Участие в конкурсах, научно-практических конференциях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
	2. Кураторство			
1.	Актуализация таблиц данных обучающихся.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
2.	Индивидуально-профилактическая работа с обучающимися, состоящими на всех видах профилактического учета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	В течение месяца	Куратор группы.

3.	Интеллектуальная викторина «День России».	1-2 курс, 711-П, 721-П	по плану	Куратор группы.
4.	Кураторские часы в рамках реализации Всероссийского проекта «Разговоры о важном».	1-3 курс, 711-П, 721-П, 731-П	в течение месяца	Куратор группы.
3. Наставничество				
1.	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества в КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, кураторы групп, педагоги доп. образования, преподаватели.
2.	Организация совместной деятельности наставника и наставляемого в рамках производственной практики.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по УПР.
4. Основные воспитательные мероприятия				
1.	Торжественный концерт в рамках празднования Дня России и дня рождения города Комсомольска-на-Амуре.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, кураторы групп, педагоги доп. образования.
2.	Мероприятия, посвященные Дню Российской молодежи.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по ВР, кураторы групп, педагоги доп. образования.
3.	Мероприятия в рамках Всемирного дня окружающей среды.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагоги доп. образования

4.	Участие во Всероссийском конкурсе «Большая перемена».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по ВР, кураторы групп, педагоги доп. образования, преподаватели.
5.	Участие во Всероссийском конкурсе «Твой ход».	3-4 курс, 731-П, 741-П	по плану	Педагог-организатор.
	Торжественная церемония поднятия Государственного флага и исполнения гимна РФ	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Советник директора по воспитанию.
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Организация выставки в библиотеке колледжа «Город Комсомольск-на-Амуре – Город трудовой доблести».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Библиотекарь.
2.	Организация и проведение выставки в музее колледжа «12 июня – День России».	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Руководитель музея.
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Индивидуальные беседы и консультации в течение месяца.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Куратор группы.
2.	Собрание Совета родителей обучающихся.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Куратор группы.

	7. Самоуправление			
1.	Заседание Совета обучающихся колледжа и городского студенческого совета.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Руководитель студенческого и волонтерского движения.
2.	Добровольческая акция ко Дню памяти и скорби.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
3.	Организация обучения актива колледжа на внутриколледжном, городском и краевом уровнях.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
4.	Участие в мероприятиях, форумах, круглых столах, информационных встречах в рамках реализации молодежной политики.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Педагог-организатор.
	8. Профилактика и безопасность			
1.	Мероприятия в рамках дня борьбы с наркоманией и незаконным оборотом наркотиков.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Социальный педагог.
2.	Информационные встречи «Коррупция, ответственность» с представителем ФКУ УИИ УФСИН России по Хабаровскому краю.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Социальный педагог.
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1.	Круглый стол «Создай свой бизнес» с участием социальных партнеров колледжа.	1-4 курс, 711-П, 721-П,	по плану	Зам. директора по УПР.

		731-П, 741-П		
2.	Организация обмена опытом в формате открытого диалога между успешными предпринимателями и обучающимися колледжа.	1-4 курс, 711-П, 721-П, 731-П, 741-П	по плану	Зам. директора по УПР.
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1.	Детский профориентационный праздник «ККТИС-парк».	1-3 курс, 711-П, 721-П, 731-П,	1 июня	Зам. директора по УПР, преподаватели, педагоги дополнительного образования.
2.	Производственная практика на предприятиях города.	2-4 курс, 721-П, 731-П, 741-П	в течение месяца	Зам. директора по УПР.